

**Galantine de poulet aux pistaches au Thermomix**

[Une image contenant nourriture

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/08/galantine-de-poulet-aux-pistaches-au-thermomix-p1110360.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands  
- 300 g d'escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet) **dénervées et dégraissées**  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **fumées**  
**- 60 g de** [**Boursin**](https://recettes.de/boursin)  
**- 2 œufs**  
**- 1 càc de sel**  
**- poivre**  
**- ½ càc d'herbes de Provence**  
**- 50 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **émondées non salées (25 g de pistaches + 25 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)**)**  
  
**Thermomix et son Varoma**  
  
Mettre dans le bol du Thermomix le poulet coupé en morceaux, mixer rapidement  et ajouter  les allumettes de bacon.  
Mettre l'appareil en route **15 s/vit 5**.  
Incorporer 60 g de boursin, 2 œufs, 1 càc de sel, 1 bonne pincée de poivre, ½ càc d'herbes de Provence 50 g de pistaches (25 g+ 25 g de noisettes pour moi).  
Programmer **15 s/[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-rotation-inverse-counterclock.png)/vit4**.  
Déposer la préparation sur une grande feuille de papier film.   
En faire un boudin, l'entourer de papier en serrant bien.  
Mettre 700 g d'eau dans le bol propre, installer le Varoma et y déposer le boudin.  
Programmer **30 min/Varoma**.  
Retirer le boudin et le laisser refroidir avant de l'entreposer au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum (la veille pour moi).  
Déballer la galantine et la couper en tranches.  
Je l'ai simplement servie accompagnée d'une salade.