

**Galantine de poulet aux pistaches au Thermomix**

 **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//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.