



RECETTE DE LA CAPILOTADE TERRINE

Pour 4 personnes

Ingrédients pour Capilotade de blancs de poulet

6 blancs de poulet, 2 os de veau, 4 tomates, 3 gousses d'ail, 1 oignon, 2 branches de thym, 1 feuille de laurier, 1 cuillère à café de fond de volaille en poudre, 2 cuillères à soupe de graisse d'oie, 2 dl de vin blanc, sel, poivre.

Préparation

Faites fondre la graisse d'oie dans une cocotte, mettez les blancs de poulet, l'ail, l'oignon, les dés de tomate, le thym effeuillé, la feuille de laurier, les os de veau, du sel et du poivre. Saupoudrez de fond de volaille en poudre et arrosez de vin blanc et d'un verre d'eau. Mélangez et couvrez. Faites cuire à feu très doux pendant 1 heure 30. Retirez la feuille de laurier et les os de veau. Servez sans attendre.