

La terrine de Boule de Suif

C'est en 1880 que Guy de Maupassant publie Boule de suif. L'histoire se déroule durant la guerre de 1870-1871 entre la France et la Prusse : dix personnes fuient, à bord d'une diligence, la ville de Rouen, envahie par les Prussiens. Parmi ces dix voyageurs se trouve Elisabeth Rousset, surnommée Boule de Suif. Cette jeune femme a pensé à faire des provisions pour le voyage : « Enfin, trois heures, comme on se trouvait au milieu d'une plaine interminable, sans un seul village en vue, Boule de Suif se baissant vivement retira de sous la banquette un large panier couvert d'une serviette blanche. Elle en sortit d'abord une petite assiette de faïence, une fine timbale en argent, puis une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confit sous leur gelée. »

Généreusement, Boule de Suif va partager ses provisions avec ses compagnons de voyage...

ÉTAPE 1

- Prends
- 1 faute ; 1/2 poulet
 - 2 fautes ; 1 poulet rôti(s), détache la chair et coupe-la en petits morceaux.
 - 3 fautes ; 2 poulets



ÉTAPE 2

- Prépare
- 1 faute ; 1 sachet
 - 2 fautes ; 2 sachets de gelé Maggi en suivant les indications figurent sur le paquet.
 - 3 fautes ; 3 sachets

ÉTAPE 3

- Égoute
- 1 faute ; 2 grosses boîtes
 - 2 fautes ; 1 grosse boîte de petits pois.
 - 3 fautes ; 3 grosses boîtes



ÉTAPE 4

- Hache
- 1 faute ; 1 botte
 - 2 fautes ; 2 bottes de persil.
 - 3 fautes ; 3 bottes



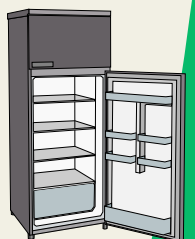
ÉTAPE 5

Dans un moule à cake ou dans un plat à gratin, dispose les morceaux de poulet et les petits pois en alternant. Termine par une couche de petits pois, que tu recouvriras avec le persil.

ÉTAPE 6

Verse doucement la gelée en prenant garde qu'elle pénètre bien par tout les interstices. Laisse

- 1 faute ; 2 heures
- 2 fautes ; 4 heures au réfrigérateur.
- 3 fautes ; 1 heure



ÉTAPE 7

Verse un peu d'eau chaude dans le fond d'un plat plus grand que celui contenant la terrine, et utilise ce bain-marie pour démouler facilement ta terrine. Retourne-la et sers avec une mayonnaise.

