

Rillettes (facile) de poulet rôti

Les rillettes de thon c'est sooo 2012 et les rillettes du commerce c'est encore plus has been ! Bon évidemment chacun fait comme il veut ^^ Juste que j'avais envie de changer un peu des rillettes de poissons... J'avais justement un poulet en train de rôtir dans le four ce jour la...

Pour 1 apéro : 150g de St Moret 8% – 2 cuisses de poulet rôti – Sel – Poivre – Jus de citron – Du pain grillé (Miam) – un peu de romarin

Pour le poulet rôti, ce que je fais c'est que je rôtis un poulet fermier entier pour avoir les cuisses et je garde le reste pour un repas sur le pouce le lendemain.

Quand le poulet est encore chaud, dépiotez les cuisses pour ne garder que la chair. Émincez-la assez petit et réservez.

A l'aide d'une fourchette, travaillez le st moret pour qu'il soit plus souple. Ajoutez-y le poulet froid. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron et de romarin. Mélangez bien.

Tranchez votre pain, et servez (attention gardez-vous en au moins un tranche, ça part trop -trop- vite).

Rillettes coquées au citron

Les rillettes, ça ne fait pas vraiment Noël. Et puis mis à part tartinées sur un bon pain de campagne... La façon de les manger est assez restreinte. J'avais donc envie d'étonner mes

invités. Pour casser le côté gras des rillettes, je me suis dit que le citron serait parfait. Voilà comment sont nées ces petites billes.

Pour 20 billes : 20cl de jus de citron frais – 300g de rillettes de poulet rôti – 6g d'agar-agar – des piques en bois.

Préparez une assiette légèrement creuse avec du film étirable pour avoir une surface bien plane.

A l'aide d'une cuillère à parisienne (celle qui sert à faire les billes de melon). Faites 20 billes de rillettes (reformez-les au besoin en les roulant dans vos mains). Placez-y un pique en bois et posez-les délicatement sur le film. Placez au froid au moins 1h.

Pressez vos citrons pour obtenir 20cl de jus sans pulpe. Mettez dans une casserole à feu moyen. Versez en pluie l'agar-agar en mélangeant avec une cuillère en bois (il ne faut pas incorporer de l'air). Mélangez jusqu'à ébullition. Maintenez l'ébullition 2-3min pour que l'agar-agar puisse agir. Coupez le feu et transvasez dans un bol. Laissez refroidir.

Quand la consistance du jus commence à être gélatineuse, trempez une 1e fois vos billes dans le mélange. Remettez 15min au froid. Replongez ensuite les billes une 2e fois dans le mélange pour que la coque soit bien épaisse.

Laissez au froid au moins 2-3h.

Pour le service, une jolie assiette plate sera parfaite !

N.B. : A faire idéalement le matin, si les billes sont l'apéritif du soir. Elles auront bien le temps de prendre.