

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

RILLETTE DE VOLAILLE



4 c. à table d'huile végétale (olive ou canola)

3 tasses de blanc de poulet cuit coupé en dés

1 tasse d'oignons hachés finement

$\frac{1}{2}$ c. à thé de piment de Cayenne

$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade

$\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle

$\frac{1}{2}$ tasse de cornichons marinés coupés en dés (ou relish du marché)

$\frac{1}{2}$ tasse de fromage cottage

Sel & Poivre

$\frac{1}{2}$ tasse de carottes râpées finement

Dans une casserole, à feu moyen-vif, faire tomber les oignons dans l'huile sans les colorer (env. 4 minutes).

Ajouter le poulet et les épices et laisser cuire à feu moyen environ 1 à 2 minutes de plus.

Laisser refroidir 5 à 10 minutes, verser ensuite la préparation dans un robot en y ajoutant les cornichons, le fromage cottage et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Saler et poivrer au goût.

Ajouter les carottes râpées et mélanger quelques secondes seulement.

Servie sur croûtons en canapés ou tout simplement dans un sandwich, cette recette toute simple peut être fort utile pour apprêter les restes de poulet. N'hésitez pas à ajouter d'autres fruits séchés comme dates, figues, abricots, etc...

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM