



A base de viande

Petits bocaux de rillettes de poulet



15h 30 min 2h30 12h 307

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour les rillettes de poulet

2 Poulet(s)
2 Oignon(s)
2 litre(s) **Eau**
1 c. à soupe **Gros sel**
2 branche(s) **Thym**
1 c. à café **Piment d'Espelette**

Étape 1

Préparation des rillettes de poulet

- 1 Commencer par découper les poulets. Séparer les blancs, les cuisses et les ailes des carcasses à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Cette étape peut être réalisée par le volailler.
- 3 Éplucher les oignons et les émincer grossièrement à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Placer les morceaux de poulet et les carcasses dans un grand faitout puis ajouter l'eau, le thym, le gros sel et les oignons.
- 5 Porter à ébullition et cuire sur feu doux pendant 2h30.
- 6 Égoutter les morceaux de poulet et les carcasses à l'aide d'une écumoire puis les laisser tiédir dans un plat creux.
- 7 Éliminer les branches de thym du bouillon et égoutter les oignons à l'aide d'une écumoire. Les placer dans un grand saladier.
- 8 Retirer la peau et les os des morceaux de viande.
- 9 Prendre un morceau de poulet et l'effiloche dans une assiette à l'aide de 2 fourchettes. Poursuivre avec les autres morceaux de viande.

Placer la viande effilochée au fur et à mesure dans le

- 10 Placer la viande émiettée au fur et à mesure dans le saladier.
- 11 Gratter la viande qui se trouve sur la carcasse à l'aide d'un couteau d'office et la placer dans le saladier.
- 12 Ajouter le piment d'Espelette et 2 louches de bouillon de cuisson.
- 13 Mélanger énergiquement à l'aide d'une grande cuillère en bois.
- 14 La viande doit s'émietter un peu plus pendant cette étape.
- 15 Ajouter du bouillon jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- 16 Les rillettes doivent pouvoir être facilement étalées sur une tartine.
- 17 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Étape 2

Stérilisation des rillettes de poulet

- 1 Laver soigneusement les bocaux et les sécher dans un four chauffé à 120°C pendant 15 minutes.
- 2 Les sortir du four et les laisser refroidir sur des torchons propres.
- 3 Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une grande casserole et plonger les joints. Les faire bouillir pendant 2 minutes.
- 4 Les sortir de l'eau à l'aide d'une cuillère en bois et les étaler sur des torchons propres pour les faire sécher.
- 5 Remplir les bocaux de rillettes de poulet à l'aide d'une cuillère à soupe jusqu'au niveau maximum indiqué sur les bocaux (soit environ 2 cm du bord).
- 6 Placer les joints dans l'emplacement prévu sur les couvercles des bocaux puis les fermer.
- 7 Placer les bocaux dans un faitout en les entourant de torchons pour qu'ils ne s'entrechoquent pas pendant la stérilisation.
- 8 Selon la contenance du faitout, il sera peut être nécessaire d'empiler les bocaux. Veiller également à placer des torchons entre les différents étages de bocaux.
- 9 Remplir le faitout d'eau au dessus du niveau des bocaux de rillettes puis le fermer.
- 10 S'il s'agit d'une cocotte minute, ne pas la mettre sous pression.
- 11 Porter à ébullition et stériliser les bocaux pendant 1 heure.
- 12 Laisser les bocaux refroidir dans le faitout sans en retirer l'eau.
- 13 Sortir les bocaux du faitout et les essuyer à l'aide d'un torchon avant de les ranger.
- 14 Vérifier que les bocaux sont bien hermétiquement fermés et que la stérilisation a été efficace. Ils ne doivent pas s'ouvrir lorsqu'on soulève le muselet.

Étape 3

Dressage

- 1 Ouvrir un bocal de rillettes de poulet en tirant sur le joint.
- 2 Servir ces rillettes avec par exemple du pain de campagne et des cornichons.