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.