

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).