

Rillettes de poulet au curry

Il me restait deux blancs de poulet trop secs pour être mangé comme ça, alors j'ai eu l'idée de les transformer en rillettes. J'ai trouvé la recette chez [PtitChef](#) et c'était parfait. J'ai adapté la recette au Thermomix.



Ingrédients:

400 g environ de poulet cuit

1 yaourt nature

1 carré frais

5 cc de curry

1 cc de piment d'Espelette

Sel et poivre

Préparation:

1- Mettre dans le bol les blancs de poulet coupés en gros morceaux. Donner 2 coups de turbo.



2- Ajouter tous les autres ingrédients et mixer 20 sec/Vit 4/5.



3- Réserver dans des pots et servir sur du bon pain croustillant.





cestmeilleurfaitmaison