

# La recette des rillettes « poulet rôti »

de Denis Grossrieder

## Ingrédients:

- 1 kg de viande de bon poulet (cuisse)
- 150 gr d'eau
- 100 gr graisse (canard, saindoux, beurre)
- 10 gr sel

Assaisonnement (herbes de Provence, paprika)

1. Mariner le tout quelques heures
2. Séparer la peau des cuisses
3. Mettre les cuisses dans un plat avec la marinade et recouvrir avec les peaux
4. Cuire 3h à 100°
5. Remettre les peaux au four pour les sécher/dorer 10-15 minutes à 180°-200°
6. Mixer les peaux séchées au mixer (éventuellement avec un peu de liquide de cuisson) ou au pilon pour les patients
7. Effiloche la viande dans un saladier, ajouter le liquide de cuisson (env. 500ml)
8. Mettre en bocaux (propre en ordre) et pasteuriser (environ 2h à 100° cela dépend de la taille des bocaux)

Infos sur les conserves : [leparfait.fr](http://leparfait.fr), site de référence