

## Recette : Saucisson de poulet

TEMPS DE PRÉPARATION



### Saucisson de poulet

Accompagnement

10  
minutes

#### INGRÉDIENTS

2 escalopes de poulet (350 à 400 grammes)  
ou de la viande de cuisse de poulet désossée si  
vous préférez garder les blancs de poulets  
2 gousses d'ail  
1 oeuf cru  
1 cuillère à soupe féculé de pomme de terre  
1/2 cuillère à soupe de sel  
1/4 cuillère à café de noix de muscade  
1/4 cuillère à café d'épices de votre choix  
( perso j'ai opté pour les "épices poulets" BIO)

**Facultatif** : Vous pouvez ajouter des pistaches  
entières ,des olives coupées, des dés de poivrons  
pour donner de la couleur,des herbes  
(coriandre, persil, basilic ou ciboulette  
par exemple) quevous aimez.

#### INSTRUCTIONS

Mettre le poulet, l'ail, l'œuf, la féculé de pomme de terre, les épices, le sel,  
dans le mixeur. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse.

Si vous souhaitez y ajouter des pistaches, des olives, des dés de poivrons,  
ou des herbes aromatiques c'est à ce moment là.

Déposer la pâte obtenue au centre du papier de cuisson huilé.

Rouler un boudin régulier bien ferme et serrer les extrémités pour que  
rien ne s'échappe pendant la cuisson.

Déposer le saucisson dans votre cuit-vapeur ou panier de couscoussière  
pendant au moins 40 minutes, jusqu'à ce que le boudin soit ferme au  
toucher.

Laissez-le refroidir au réfrigérateur pendant au moins 12h .

A servir froid coupé en tranches, à déguster en apéritif ou avec une bonne  
tranche de pain Bio au levain que vous aurez grillé , de la moutarde, des  
cornichons, des crudités ou tout simplement avec une salade.

Se conserve sans problème au frigo durant 4 à 5 jours s'il est bien  
emballé.

#### TEMPS DE CUISSON

40  
minutes

RÉSULTAT

4  
Nombre de  
personnes

