

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

