

Rillette d'effiloché de dinde au thym frais et abricot

Recette pour 4

Description

Une variante de la rillette classique ; un peu moins grasse, mais tout autant savoureuse!

L'astuce du chef

Préféablement, utilisez de la cuisse de dinde, la rillette en sera plus savoureuse!

Ingrédients

Rillette

- 250 Gr Dinde
- 100 Gr Gras de canard
- 5 Unité(s) Abricots séchés
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre

Bouillon

- 1 Litre(s) Eau
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Céleri
- 10 Gr Gros sel
- 1 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Taillez en mirepoix moyenne la carotte, le céleri et l'oignon. Coupez en petits dés l'abricot. Ciselez l'oignon pour la rillette. Effeuiliez le thym pour la rillette. Taillez la dinde en petits cubes.

Bouillon

Réunissez tous les ingrédients du bouillon dans une casserole et portez à ébullition. Laissez frémir 30 minutes et filtrez. Cuire les cubes de dinde environ 45 minutes jusqu'à tendreté.

Rillette

Dans une poêle, mettez le gras de canard à fondre et ajoutez-y l'oignon et le thym. Quand les oignons commencent à blondir, ajoutez les abricots et cuire encore 2 minutes. Réunissez dans le bol du mélangeur avec les cubes de dinde et laissez tourner jusqu'à refroidissement. Vérifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!