



Pour 4 pots de 200 ml
200 ml de vin blanc sec
1 branche d'estragon frais 1/4 tasse (60 ml) de graisse de canard
2 échalotes, émincées finement
3 tasses (390 g) de reste de poulet rôti (sans la peau), effiloché
4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet
Poivre au moulin

Dans une petite casserole, faire chauffer le vin blanc avec la branche d'estragon. Éteindre le feu, couvrir et laisser infuser 30 minutes. Enlever la branche d'estragon.

Faire revenir les échalotes dans la graisse de canard, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées puis ajouter le poulet effiloché et le faire revenir, sans trop le dorer.

Déglicer avec le vin blanc infusé et ajouter le bouillon de poulet.
Laisser mijoter 1 heure ou jusqu'à ce que le liquide soit presque tout absorbé.
Poivrer généreusement et mélanger.
Répartir dans des petits pots et réfrigérer.

Les rillettes se conserveront une dizaine de jours au réfrigérateur. Penser à les congeler pour ne pas gaspiller.

