

*Rillettes
de poule du Berry*



Les jeunes réveillent LES TRÉSORS VIVANTS

5^{ème} édition des rencontres
culinaires de l'école inclusive



&

URGC
UNION POUR LES RESSOURCES
GÉNÉTIQUES DU CENTRE

www.tresorsvivantsducentre.com

RECETTE DES 4^{ÈME} SEGPA ET
ULIS DU COLLÈGE JEAN
MOULIN À ST AMAND-
MONTROND

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL



Rillettes de poule du Berry cracker maison aux graines

Rillettes :

- 1 poulet de poule du Berry
- 1 échalote, 1 oignon
- 1 carotte
- 1 vert de poireau
- 1 bouquet garni
- 1 verre de vin blanc
- de la gelée au Madère

Crackers :

- 100 gr de farine de blé
- 100 gr de farine complète
- 2 cl de lait
- 5cl d'huile d'olive
- 1 œuf
- 1/2 cuil à café de sel
- 1 pincée de levure chimique
- graines hachées au choix



Désossez la poule, et avec les os et la carcasse réalisez un fond de volaille : pour cela, faites revenir les os dans de l'huile avec l'oignon, l'échalote, la carotte, le vert de poireau et le bouquet garni. Laissez dorer puis déglacez avec le fin blanc, et mouillez avec 3 litres d'eau ou un peu de vin blanc, laissez cuire 2 heures, passer au chinois. Salez, poivrez. Faites ensuite cuire longuement les morceaux de poulet à couvert dans 1 litre de ce bouillon à feu doux en rajoutant du bouillon si il en manque ; à la fin il doit rester de la viande qui se détache toute seule, comme un confit.

Pendant ce temps, réalisez les crackers : mélangez les produits secs, ajoutez le lait et l'huile jusqu'à obtenir une pâte, réservez 30mn au frigo puis étalez-la finement (3-4 mm). Découpez des cercles avec un emporte pièce, puis faites cuire au four sur papier sulfurisé 10 minutes à 180°C

Pour servir, disposez les rillettes sur les crackers, et garnissez d'une fleur découpée dans une carotte et cuite dans le bouillon, et d'un peu de gelée au Madère.