

RILLETTES DE COQ ET FOIES DE VOLAILLE

A l'apéritif

Pour 2 pots de 300 g

Temps de préparation : 15 min

Temps de Cuisson 10 min

Temps de repos : 3h

Ingrédients :

250 g de reste de coq au vin (avec jus et morilles)

200 g de graisse de canard

100 g de foies de volaille

1 gousse d'ail

10 brins de persil

Sel et poivre

Préparation :

Désossez les morceaux de coq, hachez-les au couteau avec les foies. Epluchez l'ail et hachez-le avec le persil.

Faites fondre 5c. à soupe de graisse de canard dans une poêle, faites-y revenir le hachis de viande et la persillade pendant 5 à 8 min su feu vif. Salez, poivrez.

Versez dans des pots en verre ébouillantés (avec couvercle) et ajoutez la graisse de canard restante préalablement fondue, jusqu'en haut des pots.

Laissez refroidir puis placez au moins 3h au frais avant de servir avec du pain grillé.

Nems de coq au vin

Pour 16 nems

Temps de préparation : 30min

Temps de Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 300 g de reste de coq au vin jaune
- 8 feuilles de brick
- 4 carottes
- 4 cébettes
- 2 cm de gingembre
- 1 bouquet de coriandre
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 1 litre d'huile pour friture
- Sweet chili sauce pour le service

Préparation :

Désossez les morceaux de coq puis coupez-les finement. Epluchez les carottes, les cébettes, l'ail et le gingembre. Hachez-le tout finement.

Faites revenir cette farce ainsi que la viande dans une poêle avec l'huile d'olive, 10 min en remuant plusieurs fois. Ajoutez la sauce soja et la moitié de la coriandre ciselée, mélangez.

Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez 2 cuillerées de farce le long du bord plat. Repliez les côtés arrondis sur la farce puis roulez le tout serré pour former un boudin. Humectez le bord 'un peu d'eau pour souder la feuille. Réservez sur un plat et procédez de même pour le restant des ingrédients.

Faites chauffer l'huile de friture dans une casserole puis plongez-y les nems délicatement et au fur et à mesure. Laissez-les dorer quelques minutes puis égouttez-les sur un plat recouvert de papier absorbant.

Servez aussitôt avec le restant de coriandre, la sauce Sweet chili et une salade croquante par exemple.