



Rillettes de veau au cidre

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 1 h

Repos | 2h au frais

INGRÉDIENTS

- 400 g de veau
- 60 ml de graisse de canard
- 37.5 cl de cidre
- 1 l de bouillon de poulet
- 1 bouquet garni
- 1 yaourt
- 1 échalote
- Sel, poivre

Emincez les échalotes et les faire revenir dans la graisse de canard.

Ajoutez les morceaux de veau puis faites-les un peu revenir.

Déglacez avec le cidre. Incorporez le bouillon, le bouquet garni et laissez mijoter 1h ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Mixez la viande plus ou moins selon la consistance souhaitée avec le yaourt à la grecque.

Salez, poivrez selon vos goûts.

Répartir dans des pots et réservez au frais au moins 2h.

Servir avec du pain grillé.



