

Rillettes de poulet à la moutarde



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

A servir bien frais sur des toasts chauds.

Ingrédients

- 1 filet de poulet - cuit
- 3 cs de crème - épaisse
- 1 cs de moutarde - forte
- 1 échalote
- ciboulette
- ail - moulu
- poivre

Préparation

- 1 Dans un saladier, mixez grossièrement le filet de poulet.
- 2 Ajoutez la crème, la moutarde, l'échalote, la ciboulette, l'ail et le poivre. Mélangez bien.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

