Pâté de volaille aux raisins braisés

Durée totale: 1 h 35 min

Temps actif: 35 min

Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g	cuisses de poulet suisse
2 dl	crème froide
5 brins	cerfeuil
	sel
	poivre du moulin
2 cs	moutarde à l'ancienne
1 cs	huile de colza
300 g	raisins blancs et rouges
1 cs	beurre
1 dl	jus de raisin
1	citron bio, zeste
	noix de muscade en poudre

Valeurs nutritives

1 portion (par bocal, sans les röstis) contient env.:

460	kcal
27 g	de protéines
17 g	de glucides
31 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Conseil

Sur commande, ton boucher se chargera volontiers de désosser le poulet.

Préparation

1. Ôter la peau, les tendons et les os des cuisses de poulet. Les mixer assez finement au cutter avec la crème. Hacher le cerfeuil et l'incorporer à la préparation. Mélanger. Assaisonner généreusement de sel, de poivre et de moutarde.

2. Placer les bocaux propres dans un plat allant au four ou une grande casserole (à poser sur la cuisinière). Remplir d'eau chaude jusqu'aux trois quarts de la hauteur des bocaux (vides). Chauffer l'eau à 90° C (contrôler avec un thermomètre).

3 Badigeonner d'huile l'intérieur des bocaux chauds. Remplir les bocaux avec la masse de pâté à l'aide d'une cuillère en pressant bien, veiller à ne pas laisser des bulles d'air. Les bords des bocaux devraient être propres.

4 Cuire les bocaux remplis pendant env. une heure au bain-marie à 90° C.

5 Sortir les bocaux, les fermer tout de suite hermétiquement avec des anneaux en caoutchouc ou des couvercles à visser propres et les laisser refroidir.

6 Pour servir: laver les raisins et les couper en deux. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir les raisins 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de raisin et le zeste de citron. Assaisonner de poivre, d'un peu de sel et de noix de muscade. Laisser cuire encore 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les raisins se désagrègent. Servir tiède ou froid avec le pâté de volaille (directement dans le bocal ou démoulé sur une assiette).

Accompagner de röstis.