

Rillettes de poulet Bangkok, lait de coco, curry, lime Kéfir et coriandre fraîche |

Recette pour 12 Tapas

Description

Tartinade de rilette de saumon aux arômes de paprika fumé, servi sur croûton et décoré de câpres frites.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les wontons frits par des croûtons de pain.

Ingrédients

Cuisson du poulet

- 300 Gr Poitrine de poulet
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 150 Ml Lait de coco
- 3 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir

Pour les rillettes

- 75 Gr Échalote
- 50 Gr Beurre
- 75 Ml Lait de coco

Garniture

- 12 Unité(s) Pâte à wonton
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche
- 2 Cuil. à soupe Noix de coco râpée
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Faites pochez le poulet dans le bouillon de poulet, le lait de coco et les feuilles de lime jusqu'à cuisson complète, puis laissez le refroidir.

Ciselez finement les échalotes.

Faites fondre les 50 g de beurre dans une petite poêle à feu moyen. Laissez-le mousser jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée et dégage une odeur de noisette grillée. Retirez immédiatement du feu et ajoutez les échalotes pour stopper la cuisson.

Effeuiliez la coriandre, la réservez au frais.

Passez la noix de coco rapée préalablement mélangée avec un filet d'huile végétale ainsi que la poudre de curry au four 2-3 minutes.

Zestez la lime et prelevez les suprêmes avant de les tailler en petit cubes.

Préparation des rillettes

Éffilochez finement le poulet cuit, puis mélangez avec le beurre noisette et le lait de coco avant de vérifier l'assaisonnement ou à l'aide d'un mélangeur électrique afin de créer une texture tartinable.

Préparation des Wonton

Taillez les feuilles de wonton en 2 triangle et faites les frires jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

Dressage

Déposez des quenelles de rillettes de poulet sur les wontons frits et ajoutez des feuilles de coriandre, les cubes de suprême de lime et un peu de zeste de lime.

Bon appétit!