

## Rillettes de poulet au curry



- 2 escalopes de poulet
- 1 bouillon cube de volaille
- 125 gr de fromage frais type Philadelphia
- 1 cs de crème épaisse
- 1 cc de moutarde
- sel, poivre
- curry
- huile

Coupez les escalopes en morceaux.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire revenir les morceaux de poulet.

Saler, poivrer.

Ajouter un verre d'eau, le bouillon cube et laisser cuire à feu doux jusqu'à absorption du bouillon.

Le poulet doit être cuit, si ce n'est pas le cas, rajouter de l'eau et poursuivre la cuisson.

Mixer le poulet, avec le fromage frais, la crème et la moutarde jusqu'à obtention des rillettes.

Ajouter alors le curry, mélanger bien et laisser refroidir avant de déguster.