

Rillettes à la folie



Rillettes d'ate, oignon, pomme

150 g de dattes

1 oignon

1 pomme golden

1 cas de cassonade

2 étoiles de badiane

1 bâton de cannelle

2 cas d'huile

Dans une casserole faites revenir l'oignon dans l'huile, ajoutez la pomme en dès, puis la cassonade, la badiane, le bâton de cannelle et faites compoter 10 mn a feu doux

Dénoyautez les dattes et mixez 10 s a part, puis mixez les pommes et oignons, et mélangez

Rillettes chèvre abricot raisin

100 g d'abricots secs

35 g de raisins de Corinthe

10 cl d'eau

1 cas de miel

1 CAC d'anis en grains

30 g de pignons

200 g de chèvre

Détailliez les abricots en petits dès et faites les compoter dans une casserole avec les raisins, l'eau et le miel pendant 10 mn, ajoutez l'anis, égouttez les abricots et les raisins et laissez refroidir

Dans un bol mixeur mettre les abricots, les raisins, les pignons et le chèvre et mixez 10 s, (j'ai mis le chèvre à la fin car je voulais qu'il reste des morceaux

Rillettes aubergine-noix de coco

700 g d'aubergines

50 g de noix de coco râpée (le gros)

½ CAC de piment d'Espelette

10 branches de coriandre

10 branches de ciboulette

1 yaourt

Sel et poivre

Préchauffez le four 210 °, piquez l'aubergine, placez sur du papier alu et faites cuire 30 mn en retournant au milieu de cuisson

Coupez les aubergines et prélevez la chair

Dans un poêle antiadhésive faites roussir la noix de coco avec le piment d'Espelette, Dans le bol mixer placez la chair de l'aubergine, la noix de coco épicée et le yaourt, mixez 1 mn salez et poivrez, ciselez les herbes et mélangez

Rillettes haricot rouge-piment

250 g de haricots rouges en boite

2 piments

½ oignon

1 gousse d'ail

20 cl de crème fraîche

Sel et poivre

Épépinez et émincez les piments, épluchez et détaillez l'oignon et l'ail,

Dans un le bol du mixeur, mettre tous les ingrédients et mixez 15 s, ajoutez la crème fraîche et finissez d'amalgamer salez et poivrez



Imprimer la recette