**RILLETTES DE POULET RÔTI**

**Ingrédients**

* 1800g de poulet rôti
* 350g d’échalotes
* 6g d'estragon sec
* 1L de vin blanc
* 1L de bouillon de volaille
* sel poivre
* 20-22 cuillères à soupe de graisse de canard

**Instruction :**

* Couper les restes de poulet en morceaux  pas trop gros
* Éplucher et ciseler finement les échalotes
* Faire chauffer le vin blanc dans une casserole, avec l'estragon
* Arrêter à la première ébullition et laisser infuser, à couvert, pendant 30 minutes
* Faire fondre la graisse de canard dans une casserole à fond épais
* Y faire suer les échalotes, puis ajouter le poulet et le dorer légèrement
* Filtrer le vin et l'ajouter à la préparation
* Laisser mijoter très lentement
* Dès que le vin a été absorbé, ajouter une louche de bouillon
* Attendre à nouveau que le liquide ait été absorbé avant d'ajouter une nouvelle louche de bouillon
* Continuer ainsi, très lentement (à peu près 2 heures en tout), jusqu'à ce que les

Rillettes prennent leur consistance

* Saler Poivrer
* Défaire à la fourchette s’il reste trop de morceaux un peu gros
* Garder 24 heures au frais avant de consommer

**Montage :**

Mettre une petite quantité dans un petit pot. Vendre au poids.