Ad



Mon PtitChef

Apéritif | Entrée | Plat | Dessert | Goûter | Boisson | Accompagnement | Autre

Recettes vidéo

Apéritif express

Fromage

Partons en pique nique

**EBOOKS Ptitchef** 

Recherche avancée

Q

Cherchez une recette sur Ptitchef ...

ঐ → Recettes → Recettes faciles → Recette au chorizo → Rillettes de chorizo

### Rillettes de chorizo

Des bonnes rillettes maison en 5 minutes!





















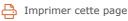




(4.4/5 - 38 votes)















# Ingrédients



6 parts







Vous allez aimer

Coût estimé: **2.14€** (0.36€/part)

#### Matériel

Casserole

# Préparation

Ôtez la peau de votre chorizo, coupez le en gros morceaux. Faîtes chauffer le lait dans une petite casserole et ajoutez le chorizo. Laissez cuire environs 10 minutes, le chorizo va "fondre" doucement.

Versez le mélange dans un blender, ajoutez le fromage frais et mixer, vous pouvez laisser quelque morceaux pour apporter un peu de texture à vos rillettes.

Réservez au frais (avant cet étape, j'avais un léger doute, la préparation était assez liquide mais elle a prit en refroidissant), dégustez à l'apéritif sur du bon pain.

A Signaler une erreur dans le texte de la recette

YouTube

#### Dossiers



Ad

Cette astuce de présentation va sauver votre repas!



Elles ont inventé le premier oeuf sans poule (et on dirait un vrai)!





Cherchez une recette sur Ptitchef ...

#### **Toasts rillettes cornichons**



#### Menu du jour

Pour recevoir le menu du jour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

Ad

√ Valider

Ad

Χ











#### Informations nutritionnelles:

pour 1 portion / □ pour 100 g

**Nutrition:** Information nutritionnelle pour 1 portion (75g)

Gras sat.:

**Glucides:** 

Protéines: 5.1g

Lipides:

9.4g

14.3g

Fibres:

0g Sucre:

2.2g

Calories: 178Kcal

**ProPoints:** SmartPoints: 5

3g









### Accord vin : Que boire avec ?

Puligny Montrachet

☐ Chateauneuf-dupape blanc

Pouilly Fuissé

Bourgogne, Blanc

Vallée du Rhône, Blanc

Bourgogne, Blanc

#### **Ouestions:**

② Bonsoir, que conseillez-vous comme fromage frais? Merci pour votre réponse

Le St Moret est parfait pour ce genre de recette

Pour ce genre de rillettes, un fromage frais type Philadelphia ou St Moret devrait faire l'affaire.

+ Poser une question à l'auteur



Cherchez une recette sur Ptitchef ...

## Planificateur de menus

Ptitchef Vous offre la possibilité de planifier vos menu par jour, semaine, d'avance pour les vacances.

Planificateur de menus

### Menu du jour



Boulettes apéritives de thon à la provençale.



**Tomates farcies** 



Quatre-quart au citron

🗉 Voir les menus 🖨 Imprimer

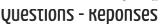
#### Recevoir le menu du jour

Pour recevoir le menu du iour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

Je m'inscris





? Pourquoi ne pas préciser quel riz faut il prendre pour chaque recette? 2 réponse(s)

② Bonjour, je suis très tentée par la recette mais je n'ai pas d'origan par quoi puis-je le remplacer?

Χ



#### Menu du jour

Pour recevoir le menu du jour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

√ Valider

Fab68, 08/08/2022 Sur du pain nordique... une vraie tuerie! Merci Ptichef pour toutes les bonne recettes que vous nous proposez. √ J'ai cuisiné cette recette Signaler \*\*\* pilpoil, 06/01/2021 Un peu salé à mon goût même fait avec un chorizo doux et du St Moret  $\mathring{\Box}(2) \nabla (1)$ √ J'ai cuisiné cette recette Signaler \*\*\*\* tispit, 07/01/2020 Excellent, mes invités se sont régalés.  $\triangle$  (3)  $\nabla$  (1) √ J'ai cuisiné cette recette Signaler \*\*\* patrick59, 13/11/2018

Ad

Très très bon en ajoutant un éclat d'ail, pas plus en mixant

## **Question du moment**

A quelle fréquence mangez-vous des légumes par semaine ?

Ad

- Tous les jours
- O De temps en temps
- O Pas souvent
- O Pas du tout

Votez

### 23/03/2017

Tres bon j' ai fait plusieurs fois sur des toasts succès à chaque fois anne marie

(5) (0)

 $\bigcirc (7) \quad \nabla (1)$ 

√ J'ai cuisiné cette recette

√ J'ai cuisiné cette recette

Signaler

**★★★☆**☆

Signaler

cathy\_\_\_66, 04/01/2021

\*\*\*\* Je fais des rillettes mais je ne met pas de lait , je prend 1 chorizo , 200 gr de st moret et 3 cuilleres a soupe de tomacoulis au basilic, j enleve la peau du choriro, je le coupe en morceaux je le mixe je rajoute le st moret et le tomacoulis et je remixe, je les met dans une jolie petite terrine, et on peux meme les congeles tout le monde adore mes rillettes

Signaler

\*\*\*\*



MERCI ENCORE PTIT CHEF! cette recette manquait à mes "dîners apéritifs"!! je vais la faire et écouter les conseils -

Signaler

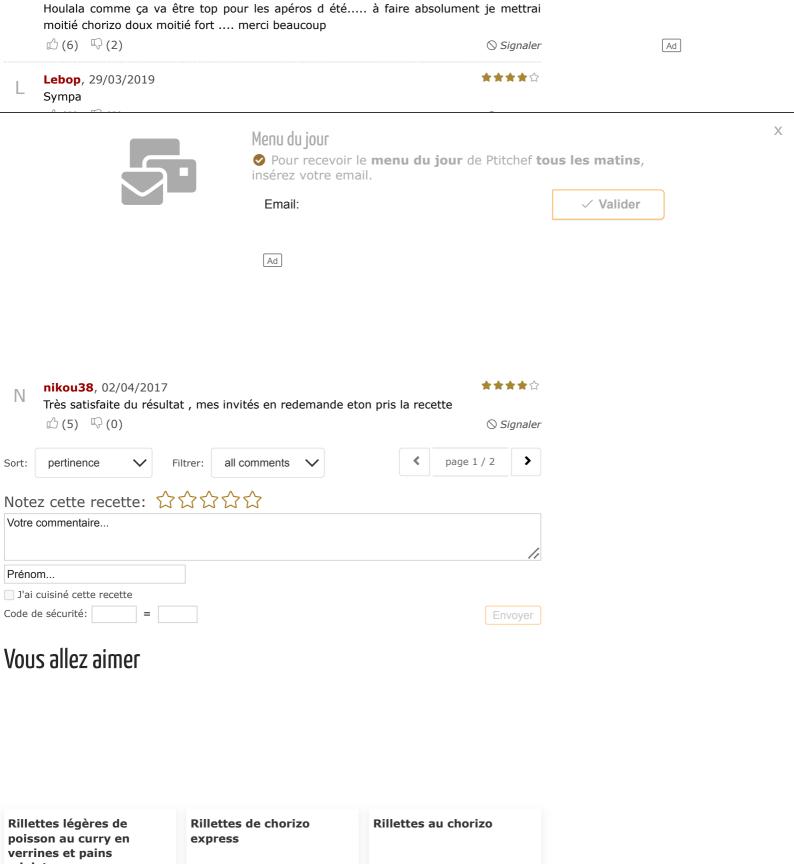


Cherchez une recette sur Ptitchef ...









all



all.

5 min

1 parts

all





## Recettes



# A lire également

Pour l'apéritif, rien ne détrônera ces rillettes hyper rapides et faciles! Le fromage frais deviendra votre meilleur allié grâce à ces recettes!

Un apéritif plus sain grâce à nos dips, sauces et autres tartinades

Ad







Χ













Menu du jour

✔ Pour recevoir le menu du jour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

√ Valider

Χ