



PtitCHEF

Mon PtitChef

Recettes vidéo

Apéritif express

Fromage

Partons en pique nique

EBOOKS Ptitchef

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

Recherche avancée

Cherchez une recette sur Ptitchef ...



Accueil > Recettes > Recettes faciles > Recette au chorizo > Rillettes de chorizo

Rillettes de chorizo

Des bonnes rillettes maison en 5 minutes!



Entrée



6 parts



5 min



10 min



facile



178 Kcal



(4.4/5 - 38 votes)



19



3395



Ajouter à mon livre de recettes



Envoyer cette recette à un ami



Poser une question à l'auteur



Imprimer cette page

Ad



Ingrédients

6 parts

☐ 200 gr de **chorizo** (fort ou non, c'est comme vous aimez)

☐ 10 cl de lait

☐ 150 gr de fromage frais

Coût estimé: **2.14€** (0.36€/part)

Matériel

Casserole

Préparation

Ôtez la peau de votre chorizo, coupez le en gros morceaux. Faites 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.

Dossiers



Cette astuce de présentation va sauver votre repas !



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



Mon compte



Mon livre de recettes

Cherchez une recette sur Ptitchef ...



Partager sur:



Toasts rillettes cornichons



Menu du jour

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

Email:

✓ Valider

Ad

Ad



La-KiwiZine
plus de recettes >



Informations nutritionnelles:

☒ pour 1 portion / ☐ pour 100 g

Nutrition:	Glucides:	3g	Lipides:	14.3g
Information nutritionnelle pour 1 portion (75g)	Gras sat.:	5.1g	Protéines:	9.4g
Calories: 178Kcal	Fibres:	0g	Sucre:	2.2g
	ProPoints:	5	SmartPoints:	6
Sans sucre ajouté	Sans oeuf	Sans fruit à coque		

Accord vin : Que boire avec ?

Puligny Montrachet
Bourgogne, Blanc

Chateauneuf-du-pape blanc
Vallée du Rhône, Blanc

Pouilly Fuissé
Bourgogne, Blanc

Questions:

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

Réponse:
Le St Moret est parfait pour ce genre de recette

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

+ Poser une question à l'auteur



Mon compte
 Mon livre de recettes

Cherchez une recette sur Ptitchef ...

Planificateur de menus

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

Planificateur de menus

Menu du jour



Entrée
**Boulettes apéritives de
thon à la provençale.**



Plat
Tomates farcies



Dessert
Quatre-quart au citron

Voir les menus Imprimer

Recevoir le menu du jour

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

Email:

Je m'inscris

Partager sur:

Questions - reponses

Ad

② 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?



Menu du jour

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

Email:

✓ Valider

F **Fab68**, 08/08/2022
Sur du pain nordique... une vraie tuerie !

★★★★★

Merci Ptitchef pour toutes les bonnes recettes que vous nous proposez.

👍 (0) 🗨️ (0)

✓ J'ai cuisiné cette recette

🚫 Signaler

P **pilpoil**, 06/01/2021
Un peu salé à mon goût même fait avec un chorizo doux et du St Moret

★★★★☆

👍 (2) 🗨️ (1)

✓ J'ai cuisiné cette recette

🚫 Signaler

T **tispit**, 07/01/2020
Excellent, mes invités se sont régalés.

★★★★★

👍 (3) 🗨️ (1)

✓ J'ai cuisiné cette recette

🚫 Signaler

P **patrick59**, 13/11/2018
Très très bon en ajoutant un éclat d'ail, pas plus en mixant

★★★★☆


👍 (7) 🗨️ (1)

✓ J'ai cuisiné cette recette

🚫 Signaler

Ad

Ad

 23/03/2017
Tres bon j' ai fait plusieurs fois sur des toasts succès à chaque fois anne marie

★★★★☆

👍 (5) 🗨️ (0)

✓ J'ai cuisiné cette recette


🚫 Signaler

C **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 chori, 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 peut meme les congeles tout le monde adore mes rillettes

★★★★☆

👍 (5) 🗨️ (4)

🚫 Signaler

 **marie-Odile**, 19/09/2020
MERCI ENCORE PTIT CHEF ! cette recette manquait à mes "dîners apéritifs" !! je vais la faire et écouter les conseils -

★★★★★

👍 (2) 🗨️ (3)

🚫 Signaler



 Mon compte
 Mon livre de recettes

Cherchez une recette sur Ptitchef ...

Question du moment

A quelle fréquence mangez-vous des légumes par semaine ?

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

Votez



Partager sur:



Houlala comme ça va être top pour les apéros d été..... à faire absolument je mettrai moitié chorizo doux moitié fort merci beaucoup

👍 (6) 🗨️ (2)

🚫 Signaler

Ad

Lebop, 29/03/2019

Sympa

★★★★☆



Menu du jour

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

Email:

✓ Valider

Ad

nikou38, 02/04/2017

Très satisfaite du résultat , mes invités en redemande eton pris la recette

👍 (5) 🗨️ (0)

★★★★☆

🚫 Signaler

Sort:

pertinence



Filtrer:

all comments



page 1 / 2



Notez cette recette: ☆☆☆☆☆

Votre commentaire...

Prénom...

☐ J'ai cuisiné cette recette

Code de sécurité:

=

Envoyer

Vous allez aimer

Rillettes légères de poisson au curry en verrines et pains miniatures

1 parts 5 min facile 2.8 / 5

Rillettes de chorizo express

6 parts 5 min facile 4.1 / 5

Rillettes au chorizo

6 parts 25 min facile 5 / 5





Menu du jour

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

Email:

✓ Valider

Recettes

Recettes moins de 200 calories

Facile

Entrée simple

Rillettes

Fromage

Chorizo

Recette facile au fromage

Recette de rillettes et fromage

Recette au fromage et chorizo

Salade nicoise

Recette quiche

Tartare de saumon

Pissaladiere

Recettes verrine salée

Recettes knacki

Idée verrine

Soupe butternut carottes

Recettes poireau jambon

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





Menu du jour

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

Email:

✓ Valider

X