



## **SAUCISSON DE POULET**

**pour 6 à 8 personnes (à faire la veille) :**

**300g viande de poulet hachée - 100g semoule fine - 3 portions de "vache qui rit - 3 oeufs - 2 càs persil plat - 1 cube de bouillon de poulet - 6 cl d'huile d'olive - 3 gousses d'ail (pas trop grosses) - sel poivre - QS tabasco ou 1/2 càc de harissa - 1 càc paprika et 1 càc raz el hanout –**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Mettre tous les ingrédients dans le robot-coupe muni du couteau. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Déposer le mélange au centre d'un film alimentaire huilé, rouler en boudin régulier bien ferme et nouer les extrémités bien serrées.**

**Emballer de papier aluminium. Déposer le rouleau dans un bain-marie (l'eau doit arriver aux 3/4) et enfourner. Cuire ~30 minutes.**

**La cuisson est réussie quand le rouleau est ferme au toucher.**

**Refroidir. Réfrigérer une nuit.**

e-mail : [les3aetles2m@wanadoo.fr](mailto:les3aetles2m@wanadoo.fr)