

RILLETTE DE PORC AUX PIMENTS VÉGÉTARIENS

PRISCA MORJON



Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	--	4

Ingrédients

200g de porc cuisiné (restes)
½ oignon
6 piments végétariens
3 oignons pays
2 branches de persil
10cl d'huile de colza
Sel et Poivre

Préparation

Effiloche le reste du porc (ribbs, ragoût sans os et sans gras, côte de porc... grillé ou mijoté, sans sauce).
Mixer au robot les aromates.
Conserver une partie et ajouter la moitié du porc dans le robot.
Saler et poivrer.
Ajouter la moitié de l'huile et mixer.
Ajouter ensuite le reste du porc et mixer quelques secondes afin de conserver de la mâche.
Verser la préparation dans un bol puis ajouter les aromates hachées.
Servir sans attendre ou conserver 24h maximum au réfrigérateur.

Environ **1,00€** 
PAR PERSONNE