

# Saucisson de poulet

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 1 h

## Ingrédients :

- ✓ 600 g de hauts de cuisses de poulet
- ✓ 650 g de blancs de poulet
  - ✓ 1 cuil à café de sel
  - ✓ Poivre
- ✓ 1 cuil à soupe de cassonade
- ✓ 125 ml d'eau froide

## Préparation : *Recettes de Caline*

Désossez les hauts de cuisses de poulet et coupez-les en morceaux.

Coupez les blancs de poulet en morceaux.

Mettez les 2 viandes dans un saladier et ajoutez-y le sel, le poivre, la cassonade, bien mélanger le tout avec les mains.

Ajoutez l'eau et mélanger de nouveau.

Sur votre plan de travail, préparez un grand plan de film étirable.

Versez la viande sur le film étirable.

Roulez la viande correctement dans le film étirable  
et ficelez le rouleau.

Placez le boudin dans un grand récipient d'eau et faites-le cuire  
1 h à feu moyen et à couvert.

Sortez le boudin de la cocotte, ATTENTION, il risque de y avoir un peu  
de jus dans le film étirable, percez-le avant de l'ouvrir.

Une fois déballé, laissez refroidir avant de déguster.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**