

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Délice de poulet goût artichaut

Vous ne savez pas toujours comment accommoder des **blancs de poulet** restant et bien moi non plus. Et comme, je viens de préparer un [bouillon de volaille](#), je me suis dit qu'il était temps d'imaginer des recettes à tartiner.

Commençons aujourd'hui par tartiner ce **délice de poulet aux cœurs d'artichauts** et poursuivons mercredi par une deuxième recette.



1 blanc de poulet
150 g de cœurs d'artichauts
40 g de pignons grillés
2 cs vinaigre de tomates
2 cs mayonnaise
Fleur de sel
Poivre blanc
Piment d'Espelette

Faites dorer à sec dans une poêle ou au four les **pignons**.

Mixez ensemble les **cœurs d'artichauts**, les **pignons**, la **mayonnaise**, le **vinaigre de tomates**. Vous pouvez remplacer par du vinaigre balsamique blanc.

Ajoutez le **blanc de poulet cuit sans peau**. Si vous ne préparez pas cette recette pour accommoder les restes, il suffit de cuire le blanc de poulet dans un bouillon de volaille pendant 10 minutes ou à la vapeur.

Mixez et **assaisonnez** la préparation. Je ne vous conseille pas de mettre le blanc de poulet au départ car sinon vous allez obtenir une préparation "trop mixée" hors il est plus agréable d'avoir un peu de texture.

Débarrassez dans une boîte hermétique et laissez au frigo **1 heure**.

Goûtez, assaisonnez si nécessaire.

Pour la déco, des **pétales de tomates séchées** et/ou des **pignons grillés**.