Les rillettes

Les ingrédients :

- 600 gr de poitrine de porc sans couenne
- 250 gr d'épaule désossée
- 500 gr de panne
- 15 gr échalote
- 30 gr oignons
- 50 gr de vin blanc sec
- 4 épices / sel / poivres gris / muscade
- 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni

Préparation :

1. Fondre la panne.
2. Ajouter la poitrine coupée en gros cubes puis l'épaule
3. Mouiller avec le vin blanc à ébullition, ajouter le clou de girofle et le bouquet garni
4. Cuire très lentement pendant environ 3 heures (la viande est cuite quand elle s'écrase facilement sous les doigts)
5. Egoutter la viande et trier en enlevant éventuellement les os ou cartilages. Malaxer pour effilocher la viande
6. Peser les rillettes et ajouter la graisse de cuisson (25 à 30%)
7. Remettre en marmite, faire bouillir, assaisonner, gouter et rectifier si besoin
8. Mouler avant refroidissement complet : attention de bien chasser l'air)

Fabrou 62
La cuisine de tradition

Il est possible de varier cette recette avec de la volaille ou du lapin ou de ne réaliser qu'avec de l'oie (maigre + graisse)