

Rillettes du Mans façon « Thérèse ».

Ingrédients :

- 1 kg de poitrine de porc
- 500 g d'échine de porc
- 500 g de palette de porc
- 300 g de gras de bardière
- 250 g de panne de porc
- 50 g de gros sel
- 10 grains de Genièvre
- poivre

Préparation des rillettes :

1. Demandez à votre boucher d'enlever la couenne et les os de votre viande.
2. Coupez le maigre en cubes de la grosseur d'une noix.
3. Coupez le gras de bardière en petits dés. Coupez la panne en lardon.
4. Mettez un verre d'eau au fond d'un faitout. A ébullition, faites fondre la panne pendant 5 minutes.
5. Ajoutez la poitrine, faire rissoler pendant 10 minutes à haute température, remuez à la spatule.
6. Ajoutez la palette et faites rissoler pendant 10 minutes en remuant.
7. Ajoutez le gras, faites fondre jusqu'à ébullition.
8. Après 60 minutes, lorsque le jus et la graisse recouvrent l'ensemble, ajouter le sel et le poivre.
9. Couvrez le faitout, laissez émettre un petit bouillonnement.
10. Laissez mijoter 6/ 7 heures environ.
11. Retirez du feu. Egouttez le maigre cuit.
12. Séparez le jus et la graisse.
13. Avec une spatule, écrasez le maigre en fibres.
14. Ajoutez le jus et la graisse et mélangez le tout.
15. Remplissez les pots en grès que vous aurez ébouillantés au préalable.

Bon appétit...