

Mangez du porc, les rillettes de porc du boucher de Roger

écrit par Christine Tasin | 9 février 2013



RILLETTES DE PORC

Préparation : 15 minutes (peut se préparer à l'avance)

Cuisson : 4 heures

Pour environ 1kg500 que l'on peut mettre dans 6 pots de 250 gr

1 kg de viande de porc dans l'échine

200 gr de poitrine fumée

300 gr de panne fraîche

50 cl de vin blanc sec

1 branche de romarin

2 feuilles de laurier

2 oignons

Sel + piment d'Espelette (ou poivre)

Faire fondre la panne à feu doux dans le vin blanc avec les herbes aromatiques et les oignons émincés à la casserole.

Couper la viande en petits dés puis la mélanger à la panne fondue.

Cuire le tout 3 à 4 heures à feu très doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que la viande s'effrite.

A l'aide d'une écumoire, retirer la viande et la débarrasser des herbes aromatiques, assaisonner puis remplir de viande les

pots, en tassant bien.
Recouvrir de graisse fondue.

Pour celles et ceux qui comme moi ne connaissent pas la panne, c'est la partie grasse qui est sous la peau du cochon.

Bon appétit !

Roger