

# Rillettes de porc – stérilisées, VS Max

## Revisitées par Paul – Dosages réduits



2 pots avant stérilisation 2H

**Ingrédients** – Prépa. : 20 min – Cuiss. : 2\*1H30, cocotte minute, feu doux puis stérilisés 2H



400g de  
poitrine/épaule



200g de palette  
et gorge (si dispo)



125g de  
saindoux



2 gousses  
d'ail écrasées



3g de poivre  
(2 càc)



6g de sel  
(1 càc)

## Préparation

1. Couper la poitrine, l'épaule ou palette et la gorge (si dispo) en morceaux de 3\*3 cm environ.
2. Hacher l'ail finement, ou bien l'écraser avec un presse ail ou une fourchette. Réserver.
3. Dans une cocotte minute, préchauffer la graisse choisie, à feu doux.
4. Rajouter les viandes, Faire fondre les morceaux 10 min, pour qu'ils prennent de la couleur.
5. Rajouter poivre et sel. Faire cuire dans la cocotte 1H30, fermée, à feu moyen.
6. Laisser refroidir 2H, remuer, puis remettre la cuisson pour 1H30.
7. Vérifier que la viande se détache facilement, sinon rajouter de la cuisson.
8. Laisser refroidir une nuit. Réchauffer 1/2H le lendemain pour le malaxage.
9. Malaxage KitchenAid : avec batteur plat, ou hachoir à gros trous, suivant la texture voulue.
10. Rajouter un peu de graisse du fond de la cocotte. Mélanger de nouveau.
11. Remuer et mettre en pot – Réserver un petit pot au réfrigérateur, pour goûter.
12. Stériliser les autres pots 2H, puis laisser refroidir une nuit. Stocker au frais.

Conso : Attendre au moins 1 mois, que les parfums se développent.

Rem : Pas d'épaule ni de gorge chez le boucher Auchan !

\* \* \* 24 septembre 2022 \* \* \*