

Rilette de porc maison

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / **Cuisson :** 3 h

Ingrédients :

- ✓ 400 g d'épaules de porc ou échine
- ✓ 200 g de gras de bardière (Barde)
- ✓ 400 g de poitrine de porc sans couenne
 - ✓ 2 oignons
 - ✓ 1 carotte
 - ✓ 1 branche de thym
 - ✓ 1/2 feuille de laurier
 - ✓ 100 g de Saindoux
 - ✓ Sel et poivre

Préparation :

Recettes de Caline

Dans une poêle (déposez une feuille de papier alu ou pas) sans matière grasse, et faire caraméliser (brûlé) un oignon coupé en deux. Réservez.

Epluchez et coupez la carotte en gros morceaux, ainsi que le second oignon, réservez.

Coupez les viandes en morceaux, et le gras en petits morceaux.

Faire fondre le saindoux (beurre pour ma part) dans une cocotte, portez-le à frémissement puis déposez délicatement les morceaux de viande (sauf la barde) pour éviter que ça gicle partout.

Colorez correctement votre viande sans trop la remuer, une fois bien coloré, ajoutez la barde et bien mélanger, puis ajoutez l'oignon.

Ajoutez la carotte, l'oignon coupé en morceaux, le thym et le laurier, bien mélanger.

Salez, poivrez.

Couvrir et laissez cuire pendant 3h soit au four à 150°C (Th.5) ou sur la gazinière à petit frémissement en surveillant régulièrement.

Au bout des 3 h pour voir si votre viande est cuite, placez un morceau dans l'écumoire et à l'aide de la fourchette écrasez-la, la viande va s'effiloqué toute seule

A l'aide de votre robot (ou à la main) versez dans le bol, les viandes (épaule,barde,lard) égoutté sans les morceaux de carottes et sans les oignons, pesez la viande récupéré (si vous avez 1 kg de viande par exemple, versez 500 g de jus) .

A l'aide de la feuille, mélangez bien la viande vitesse 1 en versant petit à petit le jus (mélangez correctement le jus afin de bien avoir le jus de cuisson)

Une fois votre viande bien mélangé, vérifiez l'assaisonnement, si ça vous convient, vous avez plus qu'à verser dans un saladier ou bocal, sinon remettre un peu de sel et poivre.

Vous reste plus qu'à la mettre au frais, elle peut aussi se manger tiède pour les plus gourmands

Bonne dégustation à toutes & tous !!