RILLETTES DE CANARD

Des rillettes de canard maison, à tartiner sans modération ! Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
12 personnes

Préparation
3 à 4 heures

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- 1 500 g de viande de canard cuite
- 600g de peau canard cuite hachée
- 250g de graisse de canard
- 24g de gros sel
- 4g de poivre blanc moulu

Attention : Prévoir de la graisse de canard en quantité suffisante pour couvrir et cuire l'ensemble de vos viandes et carcasses

MATÉRIEL

- 1 couteau
- 1 grand faitout de 5 à 7 litres
- 1 spatule
- 1 écumoire
- 1 bac alimentaire évasé ou plat creux évasé
- 1 balance
- 1 poêle ou sauteuse
- 1 louche
- 1 saladier de 5 litres environ
- 1 passoire
- 1 terrine ou des bocaux

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Récupérer toute la graisse de canard et la mettre à fondre dans votre faitout avec un verre d'eau.
- Démarrer le gaz à fond 5 à 10 minutes pour amorcer la fonte sans coloration, puis baisser le feux au maximum. Ecumer si nécessaire.
- Récupérer et égoutter les peaux et morceaux non fondus à l'aide de l'écumoire.
- Mettre toutes vos viandes et carcasses à cuire dans la graisse fondue qui doit recouvrir l'ensemble. Monter à ébullition pendant au moins 5 minutes en veillant à ne pas que la masse attache au fond !
- Baisser le feu au maximum, laisser cuire au moins 1h30 à 2h suivant les morceaux et la masse de départ.

Étape 2

- Enlever la « croûte » qui s'est formée sur le dessus de votre cuisson. À l'aide de la louche, prélever le maximum de graisse fondue et réserver dans votre saladier
- Egoutter les viandes dans la passoire et rassembler la graisse récupérée avec la précédente. Trier les viandes, ôter les os, les cartilages et autres morceaux indésirables. Hâcher au couteau les différentes peaux restantes de la fonte, ainsi que celles récupérées sur les viandes avant de les inclure à votre viande.

Étape 3

- Peser vos viandes, graisse, peaux et assaisonnement et rassembler dans votre faitout.
- Remonter l'ensemble à ébullition. Vérifier l'assaisonnement, bien homogénéiser l'ensemble en remuant afin d'effilocher le tout avant de procéder au moulage en terrine ou de vos bocaux. Mettre au réfrigérateur rapidement après le moulage.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez remplacer le poivre blanc par un autre poivre, ainsi que varier le poids de l'épice choisie.
Vous pouvez éventuellement mettre en bocaux afin de stériliser, mais la texture sera différente (plus crémeuse !). Pour un bocal de 200g, compter 1h de stérilisation.
Pensez à laisser « vieillir » vos rillettes avant de les consommer, elles n'en seront que meilleures !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/rillettes-de-canard/