RILLETTES PUR PORC

Des rillettes pur porc maison, cuites doucement dans leur graisse. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 à 15 personnes

Préparation
2 à 3 heures

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- 1,4 kg de maigre de porc
- 500 g de gras de porc
- 200 g de panne
- 21 g de sel
- 4 g de poivre

MATÉRIEL

- 1 faitout de 5 litres à fond épais avec couvercle
- 1 spatule
- terrine(s) ou récipient(s) de votre choix
- 1 louche

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Tailler la panne en cubes assez petits (ou si une grosse quantité est prévue, passer au hachoir grille 10) et mettre à fondre avec un demi verre d'eau. Dès que la fonte est amorcée attention à ne pas colorer.
- Quand la panne est fondue, ajouter le gras coupé en cubes grossièrement, et après ébullition mettre au ralenti et faire fondre sans coloration.
- Quand la fonte est avancée à plus des 3/4, monter le feu afin que la graisse soit bien chaude au moment où vous y plonger la viande (coupée elle aussi grossièrement en gros cubes) afin de la saisir. Remuer régulièrement, afin qu'elle n'attache pas au fond du faitout, pendant 10 minutes.

Étape 2

- Laisser mijoter au moins 1h à demi couvert en s'assurant régulièrement que la masse ne colle pas au fond du faitout !
- Après 1h, ajouter l'assaisonnement et poursuivre la cuisson à l'identique environ 1h de plus.
- Si d'aventure votre masse commence à attacher légèrement, couper le feu et laisser poser 5 minutes, le fond se décollera et reprendre la cuisson. Si votre préparation a collé trop fortement, ne pas attendre, et changer de casserole sans gratter le fond de la première !
- Le temps donné s'applique pour une petite quantité et doit bien entendu être rallongé suivant le poids de la préparation à cuire !

Étape 3

- Au terme de la cuisson, prélever délicatement la graisse fondue sans la remuer à l'aide d'une louche et réserver.
- Éffilocher le maigre cuit en remuant à la spatule, en fonction de votre choix, pour obtenir peu ou pas de gros morceaux.
- Rajouter la graisse fondue (tout ou partie suivant votre goût) encore chaude et remuer énergiquement pour homogénéiser l'ensemble.
- Mouler et mettre au réfrigérateur au moins 24 à 48h.

Étape 4

- Au terme des 24h, il vous est possible de napper votre terrine avec un saindoux.
- Une première passe fine et bien chaude et après un premier temps de réfrigération, puis une seconde passe avec un saindoux plutôt laiteux (redescendu en température, blanc clair mais encore liquide).
- Cette technique vous permet d'operculer votre terrine et de la conserver plus longtemps.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

• Les rillettes de porc ont une méthodologie de fabrication qui peut-être transposée à différentes viandes : lapin, oie, canard, poulet, dès lors que vous faîtes cuire les viandes dans la graisse.
• Pour les rillettes de poisson après cuisson dans un fumet, on remplacera la graisse par de la crème et du beurre afin de « nourrir » cette base maigre, il vous sera possible d'adjoindre divers ingrédients, des herbes,du vin blanc etc… afin d'amener une touche plus gourmande !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/rillettes-pur-porc/