

Rillettes façon Le Mans

Par Jean-Paul Frétillet



Niveau de difficulté Facile

Coût Bon marché

Temps de préparation 50 min

Temps de cuisson 4 heures

Temps de repos 9 heures 30 min

Catégories : Entrées, Apéritifs, Cuisine des terroirs, Grands classiques, Pays de la Loire, Régionaux, Viandes et volailles

À la tête de l'une des plus célèbres charcuteries de Paris, Gilles, Catherine et Nicolas Vérot attirent dans leurs cinq magasins les amateurs les plus exigeants. Respect du produit, gestes d'orfèvre, innovation maîtrisée... Leurs nombreux fans le savent : in Vérot veritas ! Découvrez leur recette des rillettes façon Le Mans...

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 kg Échine de cochon
500 g Saindoux
6 c. à café Sel
6 pincées poivre moulu

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de rillettes du Mans** en coupant l'**échine de cochon** en cubes de 3 cm de côté. Faites fondre le **saindoux** dans une cocotte à feu moyen. Réduisez le feu afin de conserver un léger frémissement, incorporez les cubes d'échine, puis laissez-les cuire à couvert pendant environ 4 h.
- 2 À mi-cuisson, ajoutez le **sel et poivrez** généreusement. Retournez les morceaux toutes les heures jusqu'à ce que la viande s'effiloche au contact de la spatule.
- 3 Videz la cocotte : réservez le gras dans un saladier et placez les morceaux d'échine dans un plat. Effilochez à la main l'échine puis mettez-la dans le saladier avec les 3/4 du gras. Mélangez bien.
- 4 Placez le saladier au réfrigérateur et remuez toutes les 15 min pendant 1 h 30 afin d'obtenir des rillettes homogènes. Puis laissez-les reposer 8 h au frais.
- 5 Sortez les **rillettes** du réfrigérateur 30 min avant la dégustation. Conservez-les au frais et consommez-les dans les 4 jours.



Si vous avez aimé nos rillettes façon Le Mans...

- Vous aimerez aussi **Les rillettes : plein pot !**
- Nos **rillettes de canard confit aux oranges et aux citrons**
- Nos **rillettes de sardines au citron**