

Rillettes

Ce qu'il faut

De la poitrine de porc (on peut ajouter un talon de jambon si on en a un)

De la graisse d'oie ou de canard

Du thym

Du laurier

Du sel

Du poivre

Proportions:

Pour 1 kg de porc, 300 g de graisse d'oie ou de canard

Sel : 10 g / livre

Poivre : 1 g / livre

Couper le porc en petits dés et le faire cuire dans la graisse très, très, très doucement pendant 3 1/2 heures à 4 heures.

Laisser refroidir et écraser le plus possible à la main.

Mettre dans un moule ou dans des bocaux