

## RILLETES DE PORC MAISON.

Comptez pour 6 personnes, 1 kg de porc, morceaux de poitrine d'épaule et de talon de jambon.

Découpez la viande en dés de 3 à 4 cm d'épaisseur

Vient la cuisson, il s'agit de l'étape la plus importante.

Déposez une couche de saindoux au fond de la cocotte en fonte  
Mettez vos morceaux de poitrine de porc, salez, ajoutez les morceaux d'épaule et le talon de jambon, salez, poivrez et ajoutez du thym  
Couvrez, lancez la cuisson à feu moyen, dès l'ébullition réduisez le feu pour laissez mijoter la viande à feu doux, cuire environ 4 h  
la viande doit cuire très lentement, remuez de temps en temps  
Pour éviter que le fond n'attache.

Votre viande est cuite, égouttez-la, laissez refroidir 30 mn.

Retirez les os, pressez les morceaux de viande confits entre les mains et détachez-les en filaments, en vous servant d'une fourchette ou tout simplement de vos mains.

Vient la conservation.

Déposez vos rillettes dans des pots en verre, bien tassé

Laissez refroidir, la graisse va remonter à la surface puis se figer.

Elle se conserve environ 1 semaine 1/2, plus d'1 mois dans des bocaux stérilisés