



Facile



10 personnes



15 min de préparation



1h30 de cuisson

Rillettes de sanglier



Suggestions:

Saumur rouge

Saint-Emilion

Ingrédients

2kg de viande maigre de sanglier
1kg de gras de porc
2 oignons
1 carotte
Thym, laurier, romarin, persil
Sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez la viande en carrés de 3 à 4cm de côté. Coupez le gras de porc plus finement.
- 2 Faites dorer d'abord les cubes de sanglier avec les oignons, la carotte et les aromates. Ajoutez ensuite le gras de porc. Ajoutez 1 verre d'eau. Salez et poivrez.
- 3 Faites cuire à l'autocuiseur 1h30 à partir du chuchotement de la soupape, à feu doux (la soupape doit juste chuchoter).
- 4 Après cuisson, écrasez au pilon et mélangez. Si vous n'avez pas de pilon, prenez le rouleau à pâtisserie et écrasez sur une planche.
- 5 Remplissez les terrines du mélange, en pressant un peu et mettez-les au réfrigérateur.
- 6 A consommer dès le lendemain.

Cette recette peut également être faite en remplaçant le sanglier par du canard colvert.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Sortez votre viande du réfrigérateur 2 heures avant de la cuisiner, pour un meilleur moelleux après la cuisson.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise