

De vraies rillettes



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les rillettes :

500g de poitrine fraîche, 6 gousses d'ail, 200g de saindoux, sel, poivre

Pour les champignons :

2 oignons, 500g de champignons de Paris, sel, sucre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Les rillettes :

Couper la poitrine en gros morceaux. Les saisir dans le saindoux avec les gousses d'ail dans une cocotte. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller avec $\frac{1}{2}$ litre d'eau. Cuire à couvert 2 heures au four à 140° en remuant de temps en temps. La viande est alors fondante et sans coloration.

Retirer la couenne, les os et cartilages pouvant rester. Laisser refroidir avant de travailler l'ensemble dans la cuve d'un batteur avec la feuille pour obtenir une rilette onctueuse.

Les champignons à la grecque :

Couper les oignons en dés de 5mm. Laver et couper les champignons en petits quartiers.

Cuire 15mn les oignons et les champignons dans un petit verre d'eau avec une pincée de sel, un trait d'huile d'olive et un autre de vinaigre balsamique blanc.

Servir avec du pain grillé et des champignons à la grecque