



Collations

## Rillettes de porc

**Pour 8 personnes.**

### Ingrédients

600 grammes de saindoux (graisse de porc)  
2 tranches de lard salé (grosses tranches)  
500 grammes d'encolure de porc  
100 grammes de lardons fumés  
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)  
1/2 litre vin blanc  
poivre  
sel

### Pour accompagner

tranche de pain (grillé)  
jeune oignon  
cornichons  
cracker

### Méthode de préparation

Coupez la viande de porc et les tranches de lard en morceaux. Chauffez 500 g de saindoux dans une casserole profonde. Ajoutez toute la viande, le vin et le thym et faites mijoter doucement pendant 5 heures. Remuez régulièrement.

Salez et poivrez quand la viande se défait. Retirez le surplus du jus de cuisson tout en veillant à ce que le mélange de viande reste juteux.

Versez les rillettes dans un pot stérilisé et pressez dessus fermement. Versez une fine couche du saindoux restant pardessus, fermez le pot et mettez 2 jours au frigo. Servez avec le pain, les crackers, les cornichons et les petits oignons.

### Astuce:

Lors de la cuisson, votre viande ne peut colorer à aucun moment.

