

Rillons au vin champagnisé ou Vouvray pétillant



Recette excellente, trouvée sur se site, suivi à la lettre et rien à rectifier

<http://www.cuisine-campagne.com/index.php?post/2009/12/21/Rillons-de-Tours-au-Vouvray>

6 personnes environ

Ingrédients

1,2 kg de poitrine de porc maigre découpée en 6 morceaux de 6 cm x 12 cm

400 ml de Vouvray pétillant

400 g de graisse de canard (ou de saindoux)

2 cuillères à soupe de chicorée en poudre ou liquide, 1 feuille de laurier, 3 branches de thym , 20 g de sel de Guérande , 3 g de poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Retirez la couenne (la peau) des morceaux de poitrine. Frottez-les avec 10 g de sel, le thym et le laurier broyé entre vos mains. Poivrez sur tous les côtés.

Disposez le porc dans un plat recouvert de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur 24 heures.

Le lendemain, dans une grande cocotte faites fondre à feu modéré une cuillère à soupe de graisse de canard. Ajoutez les morceaux de porc et laissez-les dorer pendant 5 minutes.

Versez le Vouvray dans la cocotte. Ajoutez toute la graisse de canard et les 10 g de sel restant. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter à feu très doux pendant 1h 30. Retournez le porc de temps en temps.

Retirez ensuite le couvercle, ajoutez la chicorée et mélangez (elle permet de donner une belle couleur aux rillons et ne se sent absolument pas à la dégustation). Laissez confire les morceaux à feu doux et à découvert pendant 2 heures. Arrosez-les régulièrement avec la graisse.

Égouttez les rillons sur une grille et laissez refroidir avant de les placer au frais.

Filtrez la graisse encore tiède avec un tamis au dessus d'une boîte hermétique. Ajouter un verre d'eau fraîche, refermez et mettez au réfrigérateur. Quelques heures après, la graisse a figé en surface et les impuretés sont restées en dessous. Faites un trou dans le bloc de graisse et videz cette eau.

Astuce : pour conserver ces rillons jusqu'à 20 jours, disposez-les dans un bocal, puis versez la graisse filtrée légèrement réchauffée dessus. Refermez et placez au frais. Ou mettre sous vide.