

# Les Rillettes de Porc

*Traditionnellement, les rillettes sont faites en grande quantité et résultent d'une cuisson douce et longue, qui peut décourager. Avec Mister T, je vous propose de réaliser en 2h30 et sans surveillance, 4 pots de 200 g de rillettes maison, moins grasses que dans le commerce et délicieuses en plus. Alors lancez-vous !*



## Ingrédients :

Environ 1 kg de poitrine de porc plutôt grasse, découennée et désossée par votre boucher  
1 oignon  
1 gobelet de vin blanc sec (100g)  
1 c à café de sel aux herbes  
poivre  
1 pincée de 4 épices (facultatif)  
Saindoux ou graisse d'oie si besoin

Eplucher l'oignon et le hacher 5 sec vit 5 dans le bol de Mister T  
Couper la poitrine en cubes et l'ajouter dans le bol  
Ajouter un gobelet d'eau, 1 gobelet de vin blanc, le sel et le poivre  
Programmer **60 mn à 100° en mijotage**.  
Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de graisse si la préparation semble sèche.  
Reprogrammer **60 mn à Varoma en mijotage**.

**Vérifier le détachement de la viande et si besoin, reprogrammer 20 à 30 mn à varoma en mijotage. Au final, les rillettes doivent prendre une jolie couleur rousse.**

*A savoir : Un poitrine grasse est une poitrine qui se compose à peu près d'autant de gras que de maigre .*

*A noter : Conserver la graisse de cuisson d'un canard confit pour remplacer la graisse d'oie ou le saindoux.*

*Conservation : les rillettes se conservent très bien au réfrigérateur mais vous pouvez aussi les stériliser en cocotte pour une conservation de plusieurs mois.*