



RILLETES DE SANGLIER

Ingrédients (10 personnes)

-2 kg de viande maigre de sanglier (à sortir du réfrigérateur 2 heures avant de le cuisiner, pour un meilleur moelleux après cuisson)	-2 oignons
-1 kg de gras de porc (demander au boucher du gras de bardière et non de gorge)	-1 carotte
	-Aromates : Thym – Laurier – Romarin – Persil
	-Sel – Poivre

Préparation

- Couper la viande en carrés de 3 à 4 cm de côté. Couper le gras de porc plus finement.
- Faire dorer d'abord les cubes de sanglier avec les oignons, la carotte et les aromates. Ajouter ensuite le gras de porc. Ajouter 1 verre d'eau. Saler et poivrer
- Faire cuire à l'auto-cuiseur 1 heure 30 à partir du chuchotement de la soupape, à feu doux (la soupape doit juste chuchoter).
- Après cuisson, écraser au pilon et mélanger. Si vous n'avez pas de pilon, prendre le rouleau à pâtisserie et écraser sur une planche.
- Remplir les terrines du mélange, en pressant un peu et mettre au réfrigérateur.
- A consommer dès le lendemain.
- Cette recette peut également être faite en remplaçant le sanglier par du canard colvert.