

Les rillettes de volailles de la Mère Boitier



• Ingrédients :

- 1 poule de 2 kg environ,
- 1 kg de lard gras,
- 2 verres de vin blanc de Serrières,
- 1/4 de litre de bouillon,
- 3 branches de thym et 3 feuilles de laurier,
- 4 épices,
- sel,
- poivre.

• Recette :

Déposer les morceaux de poule et de lard dans une grande marmite, ajouter le vin blanc, le thym, le laurier et une poignée de gros sel.

Faire cuire à feu très doux pendant 3h30. Rajouter un peu d'eau pendant la cuisson, au fur et à mesure que le liquide s'évapore. Après la cuisson, retirer avec un petit couteau toute la chair des os de la poule ainsi que la couenne du lard. Travailler ensemble, à la fourchette, les morceaux de poule et le lard.

Ajouter progressivement du bouillon pour que le mélange ne soit pas trop sec. Mélanger intimement. Saler, poivrer, et ajouter un peu de 4 épices selon votre goût. Mélanger et remettre sur le feu pendant quelques minutes.

Verser la préparation dans des petits pots de grès. Laisser refroidir et les couvrir d'un peu de saindoux puis d'un papier sulfurisé. Les pots pourront se conserver quelques semaines au réfrigérateur.