

Les rillons

Découper la poitrine en morceau gros comme de 4 à 5 cm de côté ou 100 grammes . Il n'est pas indispensable de découenner. Mélanger le sel et le poivre, moulu gros, dans une bassine. Y ajouter les morceaux de poitrine et bien les enrober de cette préparation. Filmer et laisser reposer au frais pendant une nuit.

Faire fondre un peu graisse dans un faitout sur feu modéré. si elle est de réemploi, s'assurer que seule la graisse est utilisée, sans matière en suspension, en la passant au chinois étamine et sans jamais récupérer un fond aqueux (jus) qui pourrait rester d'un précédent emploi.

Lorsque la graisse est chaude, liquide et brillante, disposer les rillons dedans. Procéder en plusieurs fois afin qu'il ne se gêne pas mutuellement. Les retourner plusieurs fois avec une spatule en bois jusqu'à prise d'une belle couleur doré foncé. Il ne faut pas qu'ils brunissent ou noircisse.

Une fois tous les morceaux rissolés, baisser le feu et refaire fondre de la graisse et remettre tous les morceaux dans le faitout. La graisse doit recouvrir les rillons. Mettre le feu de manière à ce que la graisse bout à peine et laisser confire pendant deux heures. L'idéal, c'est que la graisse soit à 98° maximum. Bien vérifier la cuisson avec une aiguille stérile.

Après cuisson mettre en pot à l'abrit de la lumière, couvert de graisse. Se garde ainsi au froid 1 à 2 mois.

On peut aussi les stériliser.