

RILLONS

INGREDIENTS :

- 1kg de poitrine de porc fraîche
- 2 cuillères à soupe de gros sel
- 2 cuillères à soupe d'arôme patrelle
- 2 verres de vin blanc sec (15cl*2)
- Laurier, thym
- 2 verres de lait

RECETTE :

- Mettre l'ensemble des ingrédients dans 2 litres d'eau froide, après avoir coupé le lard aux dimensions souhaitées et enlevé la couenne.
- Comptez ½ heure de cuisson à compter du début du bouillonnement.
- Versez le lait, puis comptez à nouveau ½ heure de cuisson à compter du bouillonnement.
- Epurez pendant la cuisson avec une écumoire si nécessaire.