



Sébastien GUYON

Boucherie Sébastien Guyon
3, Rue Marin
21 130 AUXONNE
Tel : 03 80 37 32 55

Rillettes de SANGLIER

POUR 4 PERSONNES

*2kg de poitrine de porc désossé
découenné
1kg de sanglier dans le collier ou
morceau à ragoût
1verre de porto rouge ou guignolet
1oignon piqué de deux clous de deux
girofle.
2 branche de thym
Sel et poivre
6 feuille de laurier*



PROGRESSION DE LA RECETTE

Mettre le porc et le sanglier coupé en morceaux dans une cocotte en fonte .
Mettre le porto ou le guignolet .
Recouvrir d'eau .
L'oignon piqué de ses deux clous de girofle .
Le laurier .
Le sel et le poivre . Selon goût.
Laisser cuire 4 heures à feu doux .
Émiette la viande à la main ou à la moulinette .
Mettre dans un saladier et ajouter un peu de jus de cuisson .
Mélanger et mettre en terrine au réfrigérateur une nuit .
Déguster sur une bon pain de campagne frais ou un peu toasté, frotté à l'ail .