

Acheter le porc

Acheter le porc au moment de la foire au gras, et sur les marchés.

Confit de porc

Ingrédients :

- Echine de porc découennée
 - Graisse d'oie ou de canard
 - Thym
 - Ail pelé
 - Gros sel gris de Guérande
 - Poivre noir en grain
-
- Essuyer le porc avec un torchon.
 - Le rouler dans le gros sel sur toutes les faces et laisser reposer au frais jusqu'au lendemain.
 - Essuyer le sel et mettre le porc dans un bocal.
 - Ajouter le poivre, le thym, l'ail, et mettre à niveau avec la graisse.
 - Stériliser 3 heures à ébullition.
 - Attendre 6 mois avant de le consommer.

Pâté de porc

Ingrédients :

- 2 kg longe
 - 2 kg foie
 - 2 kg gorge
 - 2 rouelles
 - 4 cotelettes charnues
 - 1,5 kg de lard
 - 7 oeufs durs
 - Sel, poivre, épices « Rabelais »
-
- Le matin :
 - Mixer le tout.
 - Ajouter les oeufs et mixer.
 - Ajouter le sel, le poivre, les épices et mélanger à la main (pour faire fondre le sel).
 - Le soir : goûter (faire cuire un petit bout à la poêle et goûter). Rectifier si nécessaire.
 - Stériliser 2 heures à ébullition.