

## **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, tapoter pour enlever le surplus de sel (sinon la viande serait trop salée) 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.