

Rillettes de porc à la gelée d'érable au Val ambré

Si vous avez la chance d'avoir un producteur de porc des champs dans votre région, cette recette sera encore plus savoureuse! Ces rillettes s'adaptent à toutes les occasions : le pique-nique, l'apéritif, en lunch avec du pain grillé, dans un sandwich ou encore au brunch.

10 portions

Préparation : 15 minutes

Temps de repos : 4 heures

Cuisson : 4 heures

Accord : Val ambré, Premices d'avril, Mousse des bois



Ingrédients

- 1 kg d'épaule de porc
- 100 g d'oignon
- 100 ml de Val ambré
- Thym frais
- 20 g de sel

Gelée d'érable au Val ambré

- 120 ml de gelée d'érable foncée
- 30 ml de Val ambré
- 10 ml de vinaigre de cidre

Préparation

Rillettes de porc

01 - Retirer la couenne de l'épaule de porc et tailler la viande en dés. Hacher finement l'oignon. Dans un plat allant au four, mélanger la viande, l'oignon, le Val ambré, le thym et le sel. Cuire à couvert à 275 °F pendant 4 heures.

Au terme de la cuisson ou lorsque la viande s'effiloche facilement à la fourchette, retirer du four.

02 - Effiloche toute la viande à l'aide d'une fourchette ou dans le bol d'un mélangeur sur socle. Lorsque la viande est complètement effilochée, la mélanger de façon homogène avec le jus de cuisson.

Disposer dans des pots de verre ou de grès.

Laisser refroidir environ 2 heures au réfrigérateur.

Gelée d'érable au Val Ambré

01 - Mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition.

02 - Verser sur les rillettes préalablement refroidies.

Réfrigérer 2 heures minimum avant de servir.

NOTES DU CHEF

Il est possible de varier les assaisonnements de ces rillettes en ajoutant quelques épices lors de la cuisson. Par exemple, de la cannelle, du clou de girofle, du fenugrec ou encore de la comptonie voyageuse (une plante sauvage du Québec rappelant les épices nommées plus haut).

Des herbes fraîches comme l'estragon ou des pousses de conifères feront aussi un bel accord avec l'érable.