

# F i c h e   t e c h n i q u e   d e   f a b r i c a t i o n

## Rillettes de lapin

### **Descriptif :**

Viande de lapin, cuite jusqu'à obtenir une graisse claire et la dissociation des fibres, qui sont ensuite égouttées, effilochées et mélangées à la graisse. Les additifs autorisés, en dehors du sel, du poivre, des épices et des aromates, sont le sel nitrité (E 250) ou le salpêtre (E 249) ou un mélange des deux, la cochenille (E 120), le caramel (E 150). La couche de graisse qui recouvre le dessus du pot sert à améliorer la conservation. Elle doit être enlevée avant la consommation.

Phases techniques	Denrées (pour deux terrines de 700g chacune)
<b>1 - Préparer les ingrédients :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Découper à cru le lapin</li><li>✓ Emincer les oignons</li></ul>	- lapin entier 1,200 kg - oignon 0,150 kg
<b>2 – Confire les morceaux de lapin :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Raidir les morceaux de lapin à la graisse d'oie, ajouter les oignons, le vin blanc et l'alcool.</li><li>✓ Assaisonner et confire 2 à 3 heures au four à 120°C. Refroidir en cellule de refroidissement.</li></ul>	- graisse d'oie 0,400 kg - vin blanc 0,25 cl - cognac ou pineau des Charente PM - sel 0,020 kg - poivre 0,005 kg - thym, laurier, sarriette PM
<b>3 – Réaliser la rilette de lapin :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Remonter la viande en température et désossez-la précautionneusement, les os du lapin étant très petits et se détachant facilement de la chair.</li><li>✓ Effilochez la chair et faire une charpie en étalant bien la chair à l'aide d'une fourchette.</li><li>✓ Remontez en température avec la graisse d'oie en chauffant à feu doux, mélangez intimement.</li></ul>	

### **Finition, platerie, règles de dressage ou conditionnement**

- ✓ Coulez dans les terrines en prenant soin de couvrir de graisse.

### **Mes notes sur la recette :**

*Les rillons, appelés aussi « rillauds », « grillons » ou « rillots » sont des spécialités régionales fabriquées sur le même principe.*

*Les rillettes sont servies en hors-d'œuvre froid, avec du pain de Campagne légèrement grillé.*

*Diététique : Les rillettes sont les produits de charcuterie les plus gras.*