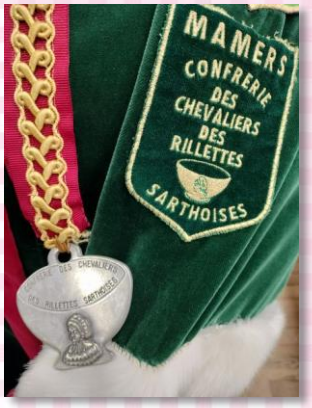
Le Samedi 26 mars à Connerré, berceau des Rillettes de la Sarthe, la Confrérie des Chevaliers des Rillettes sarthoises organisait son

3ème Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes

dans le cadre du festival Le Printemps des Rillettes

Retrouvez ici les 10 recettes primées dans le concours 2022.

#PrintempsdesRillettes



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

Samedi 26 mars 2022
à Connerré - Sarthe

CONCOURS DE RECETTES DE CUISINE à base de RILLETTES DE PORC

organisé par la **Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises** :

- 3 catégories : particuliers, professionnels, jeunes des écoles
- Au moins 20% de Rillettes de porc dans votre recette
- Inscription préalable et obligatoire jusqu'au jeudi 17 mars
- Présentez votre recette au Concours à Connerré le SAMEDI 26 MARS 2022

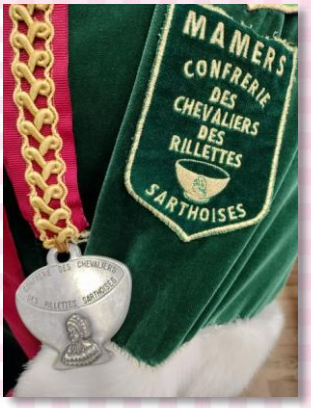
Vous concoctez votre recette chez vous et après inscription sur notre site *printempsdesrillettes.fr*, vous apporterez votre préparation **samedi 26 mars 2022 matin** à **Connerré**, à l'Entreprise Prunier, ancienne usine de production, Rue Sergent Maintien (centre-ville, près de la place de la République).

Votre inscription obligatoire avant le jeudi 17 mars :

- Complétez en ligne ou téléchargez le bulletin de participation sur notre site internet www.printempsdesrillettes.fr/concours-de-recettes
- Ou renvoyez-le par courrier à : Le Printemps des Rillettes en Sarthe - Concours de Recettes de Cuisine avec des Rillettes - À l'attention du Commissaire au Concours - Mairie, rue de l'Abreuvoir - 72160 Connerré

Modalités et règlement du Concours sur le site *printempsdesrillettes.fr*
La remise des prix aura lieu le Samedi 26 mars après-midi 15 heures.

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022



Pour connaître le règlement du Concours 2022, cliquez sur ce lien :

https://www.printempsdesrillettes.fr/wp-content/uploads/2022/01/Reglement-3emeCONCOURS-DE-RECETTES-2022-avec-DES-RILLETTES-de-porc-VERSION-DEFINITIVEN3.pdf

Le Printemps des Rillettes se déroule chaque année durant la semaine du 20 mars (premier jour du printemps) avec 2 week-ends.
Le Concours se déroule le 2ème samedi, à Connerré dans la Sarthe.

Date pour le Concours 2023 : **samedi 25 mars**

- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

QUICHE DE PATATES DOUCES ET RILLETTES

Léa FANFAN ; SAINT CEROTTE

- **INGREDIENTS**

  Pâte brisée

  Patate douce

  Pommes de terre

  Rillettes

- **PREPARATION**

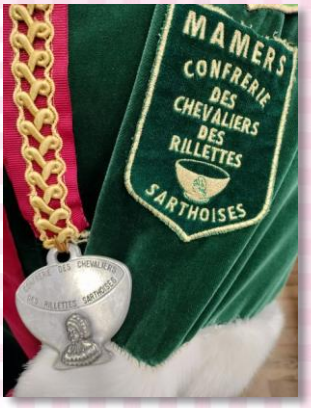
  Étalez la pâte brisée dans un plat à tarte

  Garnir d'un écrasé de pommes de terre et patate douce

  Ajouter les rillettes.

  Passez au four 180° pendant 45 minutes

  À déguster à chaleur ambiante avec une salade verte.



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

L'HARMONIE SARTHOIS

Équipe du Lycée Professionnel Funay - Hélène Boucher
(CAP Pâtisserie 1er et 2ème année)

- **INGREDIENTS**

Génoise :

1 œuf

32 g de sucre semoule

32 g de farine T45

Insert crème brulée café :

200 g crème liquide 35 %

3 jaunes d'œuf

40 g de sucre semoule

2 feuilles de gélatine

Extrait de café 5 g

Rillettes 80 g

Mousse mascarpone :

3 jaunes d'œuf

112 g de sucre semoule

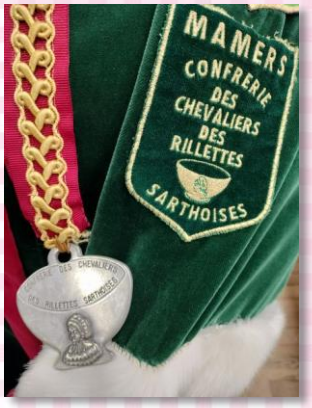
43 g d'eau

215 g de mascarpone

2 feuilles de gélatine

166 g crème liquide 35 %

125 g Rillettes



- **PREPARATION**

Réaliser l'insert crème brulée café :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger les jaunes et le sucre.

Dans une casserole mettre la crème, les œufs, le sucre et l'arôme café et chauffer l'ensemble à 85 °c. Ajouter la gélatine, chinoiser, incorporer les rillettes desséchées et réserver au froid.

Confectionner la génoise :

Chauffer les œufs et le sucre à 50°c, puis battre jusqu'à refroidissement.

Incorporer délicatement la farine tamisée et cuire sur plaque.

Réaliser la mousse mascarpone :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Réaliser un sucre cuit avec l'eau et le sucre puis le verser sur les jaunes et fouetter jusqu'à refroidissement.

Mélanger au mascarpone et ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Incorporer délicatement la crème fouettée et terminer par les rillettes desséchées.

- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

LE PETIT SARTHOIS

Franck SERVEAU ; BOULOIRE

- **INGREDIENTS**

  1 tranche de pain de mie

  Graines de pavot

  Salade

  1 râpé de pommes de terre

  Sauce blanche maison

  Tomme bio « Le Refrain »

  Tomates

  Rillettes fumées aux Sarments de Vigne du Jasnières

- **PREPARATION**

  <u>Fabrication des rillettes :</u>

  Les rillettes sont cuisinées au Jasnières

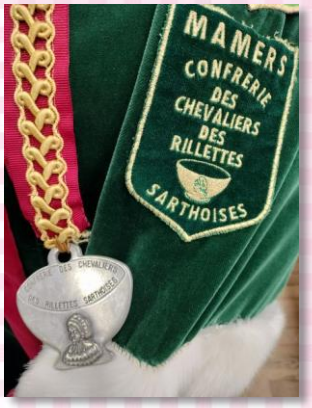
  Les rillettes sont enrobées de chapelure

  <u>Montage :</u>

  Pain – Sauce blanche – Râpé – Tomme – Tomate – Sauce – Rillettes

  <u>Commentaire :</u>

  Produits locaux et 100 % Sarthe



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

CROUSTILL'ETTES
Croustillants aux rillettes

Line VU ; LE MANS

- **INGREDIENTS**

  Feuilles de brick

  1 pied de cochon cuit de 300g pour obtenir 100 g de viande désc

  100 g de rillettes artisanales

  2 càs de moutarde au miel

  1 càs de moutarde à l'ancienne

  1 càs de confit d'oignons

  1 branche de céleri hachée

  1càs de câpres

  2 branches d'estragon haché

  Poivre

- **PREPARATION**

  Tiédir le pied 1mn au micro-ondes pour le désosser et réserver la chair

  Tiédir les rillettes 30s et les ajouter

  Ajouter câpres, estragon, céleri, puis les moutardes, confit d'oignons et Poivrer

  Laisser au froid 10 mn

- **MONTAGE ET FINITION**

  Étaler une feuille de brique et la couper en 3 ou 4 bandes

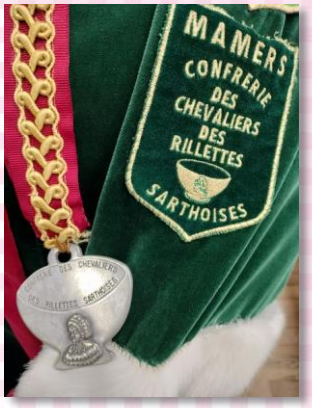
  Poser une cuillère à soupe de farce

  Plier en triangle et déposer sur une plaque avec papier cuisson

  Passer au four 200° jusqu'à coloration 5-10 mn

  Sauce moutarde au miel

  Moutarde au miel, vinaigre de cidre bio, huile d'olive andalouse, sel, poivre



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

BURGER AUX RILLETTES

Bryan TOURNEUX ; BESSE SUR BRAYE

- **INGREDIENTS**

  Pomme de terre

  Jasnières

  Échalotes

  Rillettes

  Salade

  Poitrine fumée

  Oignons frits

  Tomate

  Pain burger

- **PREPARATION**

  Réaliser un écrasé de pomme de terre.

  Faire revenir les échalotes à la poêle et les ajouter à l'écrasé de pomme de terre avec un peu de Jasnières.

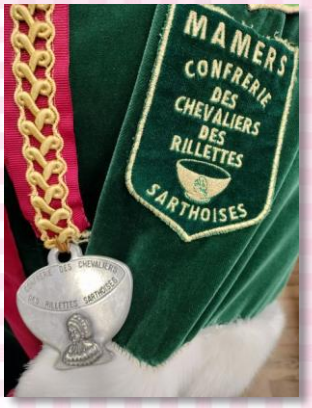
  Réaliser une galette de pomme de terre et faire dorer à la poêle de chaque côté.

  <u>Monter le burger :</u>

  Déposer de la salade sur le pain burger, une galette de pomme de terre et ajouter une bonne couche de rillettes.

  Terminer par des rondelles de tomate, de la poitrine fumée préalablement grillée et des oignons frits.

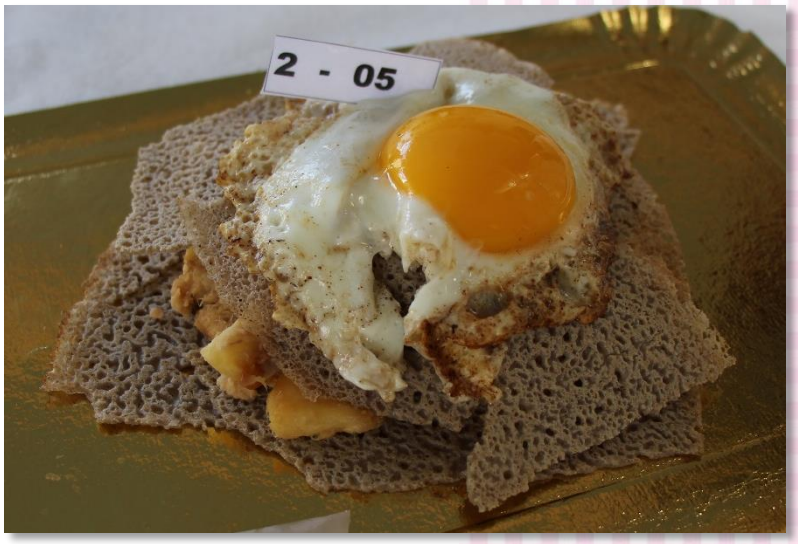
  Fermer le burger par une dernière tranche de pain et déguster chaud.



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

LA GALETTE À PÉPETTE

Thierry DEROUIN ; ST GERVAIS DE VIC



- **INGREDIENTS**

  Galette de Sarrasin

  Saindoux

  Pomme

  Lardons

  Rillettes

  Un œuf

  Calvados

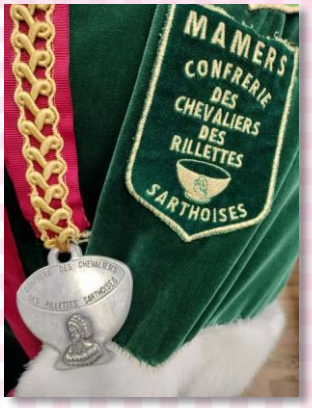
- **PREPARATION**

  Faire revenir dans le saindoux les pommes, lardons et rillettes

  Flamber au Calvados

  Montage suivant inspiration et un œuf sur le plat à cheval.

  Faire chauffer au four 5 minutes à 180 °



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

CROUSTY RILLETTES
Péroquettes de pomme de terre fourrées aux rillettes

Nicolas LE ROI ; DUNEAU

- **INGREDIENTS**

  750 g de pomme de terre

  1 gousse d'ail écrasée

  4 cuillères à café de ciboulette

  Sel – poivre – muscade

  200 g de rillettes Porc fermier Label rouge

  Farine

  Un œuf et de la chapelure.

- **PREPARATION**

  Faire une purée avec les pommes de terre, ajouter l'ail, la ciboulette, sel, poivre, muscade.

  Former des boules avec la purée en y mettant des morceaux de rillettes au centre.

  Tremper les boulettes dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

  Faites frire dans une poêle avec de l'huile ou à la friteuse.

  Commentaires :

  À manger chaud en entrée avec une salade ou en plat.

  Plaît aux petits comme aux grands

- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

ROULÉ DE CARRÉ DE HAUTE CÔTE PREMIÈRE DE PORC, CONFIT À LA GRAISSE DE PORC

Franck WERLE ; Brasserie Le Bistrot des copains

- **INGREDIENTS**

  2 kg de carré de côte première de porc

  500 gr Jambon de porc

  500 g Poitrine de porc

  1 kg gras porc

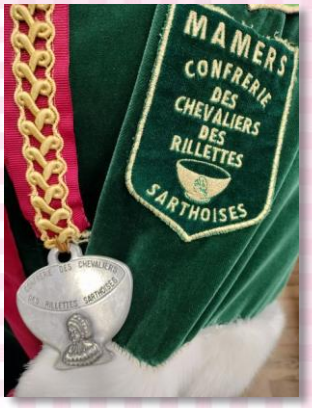
  500 ml Vin Jasnières

  Sel – fleur de sel – Poivre

  Thym – Romarin – Laurier – 2 oignons

  6 pommes de terre

  Huile d'olive



- **PREPARATION**

  Fabrication des rillettes :
  Découper le jambon, la poitrine en dés de 3 à 4 cm
  Découper le gras de porc le plus fin possible
  Mettre le gras à fondre dans un faitout, une fois celui-ci fondu, intégrer le jambon et la poitrine, laisser cuire environ 12 h
  Saler et poivrer 1 H 30 avant le trempage des rillettes
  Bien séparer le maigre du gras.

  Préparation du Carré de côte :
  Dérouler le filet sans toucher l'os
  Tartiner le filet de rillettes – Reconstituer le filet – Ficeler le carré entre les côtes
  Le déposer dans la cocote avec du thym, du romarin, du laurier et 2 oignons émincés, 1 kg de graisse de rillettes avec 250 ml de Jasnières.
  Mettre le couvercle puis mette au four - Cuire 2 h 30 à 130 degrés.

  Commentaire : c'est un plat que l'on peut apprécier aussi bien chaud que froid.
  Le carré de côte première reste fondant avec une cuisson longue.

- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

COMPRESSÉ DE TÊTE DE COCHON CÉNOMANS, POMMES PURÉE, SAUCE GRIBICHE

Nicolas URRUTIA ; Popote & Papilles

- **INGREDIENTS**

  Tête de cochon

  Oignons – Échalote – Bouquet garnie

  Cardamone – Girofle – Poivre – Sel

  Rillettes gros morceaux

  Pomme de terre

  Crème – Beurre

  Salsifis

  Œuf

  Huile pépin de raisin – Cerfeuil – Estragon

  Vinaigre de cidre – Câpre et cornichons

- **PREPARATION**

  Cuire la tête de cochon au court bouillon pendant 10 h.
  Confire les échalotes et les oignons. Piler les épices.

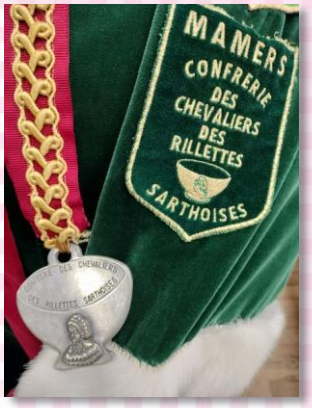
  Décortiquer les têtes, ajouter le confit d'oignon ainsi que les épices et rectifier l'assaisonnement.

  Réaliser un rouleau avec les rillettes. Étaler uniformément la préparation sur un film et rouler autour de l'insert de rillettes.

  Cuire mollet les œufs, piler et émulsionner avec l'huile de pépin.
  Hacher les herbes, les câpres et cornichons et les ajouter

  Réaliser une purée de pomme de terre. Piler avec le beurre et lier avec la crème.

  A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de salsifis.
  Faire frire pour réaliser des chips.



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022

ROULEAUX DE PRINTEMPS DES RILLETTES
Rémoulade de radis noirs aux rillettes et pomme

Line VU ; LE MANS

- **INGREDIENTS**

Feuilles de galettes de riz

Roquette

Appareil à farce :

150 g de rillettes – 200 g de radis noir

½ pomme en brunoise fine – Cives et oignons nouveaux

Pickles :

½ oignon rouge – 1 cs de sucre roux clair – 3 cs vinaigre de vin maison

- **PREPARATION**

Pickles d'oignons rouges :

Faire mariner en rondelles fines dans le vinaigre de vin rouge naturel et du sucre pendant 30 minutes

Appareil :

Râper le radis noir, incorporer la brunoise de pomme verte, ciseler les cives et l'oignon blanc.

- **MONTAGE & FINITION**

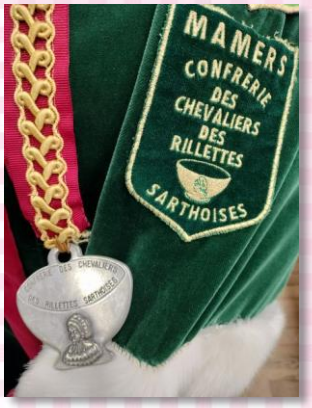
Farce :

Réaliser l'appareil

Tiédir les rillettes 30 s – Ajouter le radis noir – L'oignon blanc haché – La pomme en brunoise

Montage des rouleaux :

Poser quelques feuilles de roquettes et des lamelles d'oignons rouges, 35 g de farce – Rouler à la façon d'un rouleau de printemps



- Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes de Porc (20%)
- Connerré, 26 mars 2022
- Ancienne usine de la Maison PRUNIER

#PrintempsDesRillettes
#Rillettes2022