Le Samedi 25 mars à Connerré, berceau des Rillettes de la Sarthe, la Confrérie des Chevaliers des Rillettes sarthoises organisait dans le cadre du festival Le Printemps des Rillettes 2023, son

4ème Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes

Retrouvez ici les

RECETTES DU CONCOURS 2023

www.printempsdesrillettes.fr/concours-de-recettes/

#PrintempsdesRillettes

Crédit photos : Alain Lavalette

Le Printemps des RILLETTES EN SARTHE 2023

Samedi 25 mars 2023

à Connerré - Sarthe

4ème CONCOURS DE RECETTES DE CUISINE avec des RILLETTES DE PORC

organisé par la **Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises à l'ancienne usine PRUNIER**, rue Sergent Maintien (centre-ville, près de la place de la République et de l'église) **à Connerré**, le berceau des Rillettes en Sarthe.

- 3 catégories : particuliers, professionnels, jeunes des écoles
- Au moins 20% de Rillettes de porc dans vos ingrédients
- Inscription préalable et obligatoire jusqu'au dimanche 19 mars
- Présentez votre recette au Concours à Connerré le VENDREDI 24 MARS (17-19 h) ou SAMEDI 25 MARS (8h30-10h)

Vous concoctez votre recette chez vous et après inscription sur notre site *printempsdesrillettes.fr*, vous apporterez votre préparation **Vendredi 24 mars au soir** ou **Samedi 25 mars matin** à **Connerré**, à l'ancienne usine Prunier.

Votre inscription GRATUITE obligatoire avant le dimanche 19 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 Nicole AUGER - Mairie, rue de l'Abreuvoir - 72160 Connerré

Concours à partir de 10 h. Remise des prix à 13 heures.

Suivez le concours sur nos réseaux sociaux avec le hashtag #PrintempsdesRillettes

Pour connaître le règlement du Concours 2023, cliquez sur ce lien :
https://www.printempsdesrillettes.fr/wp-content/uploads/2023/02/REGLEMENT-4eme-CONCOURS-DE-RECETTES-2023-avec-DES-RILLETTES-de-porc-DEF.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 à Connerré, berceau des Rillettes dans la Sarthe.

Date du Concours **2024** : samedi 16 mars

26 RECETTES GOURMANDES

Catégorie JEUNES :

PASSION DES RILLETTES 4

COUDRECELESTINS 6

DOS DE TRUITE CONFIT AUX RILLETTES 7

PÂTÉ CROÛTE À LA SARTHOISE 8

TOURTE SARTHOISE 9

Catégorie PROFESSIONNELS :

GRILLADE DE COCHON CÉNOMANS ROULÉE AUX RILLETTES 10

CANNELLONIS à LA SARTHOISE 11

MILLE FEUILLES DE RILLETTES 12

MILLE-FEUILLE SARTHOIS 13

BAO DE RILLETTES AUX SAVEURS D'ASIE 14

TARTELETTE LEONNIE 15

CAKE AUX RILLETTES FAÇON KOUGLOF 16

MISTER COCHON 17

Catégorie PARTICULIERS :

BÛCHE DE CRÈME LÉGÈRE AUX RILLETTES DE PORC FERMIER 18

FAÇON MARMITE SARTHOISE AUX RILLS 19

ROULADE DE SAUMON A LA RILL' 20

TOURTE AUX RILLETTES, PIMENT D'ESPELETTE, ... 21

LES RILLETTES DANS TOUTE LEUR GRANDEUR D'ASPERGE 22

LE PAT'RILLES EN CROÛTE AUX MORILLES 23

GOURMANDISE DE FRUITS ET LÉGUMES AUX RILLES 24

MINI CROQUES 25

HACHIS DE RILLETTES 26

UNE MARMITE « TRÈS SARTHOISE » 27

LA BELGIQUE S'INVITE AU PRINTEMPS DES RILLETTES 28

MÉDAILLON DE PORC FARCI ET SON STREUSEL RILLETTES 29

CUPCAKES RILLETTES 30

PASSION DES RILLETTES

GATEAU A BASE DE BISCUIT PISTACHE AUX RILLETTES, DE PASSION ET D'ABRICOT

CATEGORIE JEUNES

Auteur : *Gaëlle COSME, Lycée Professionnel*

Rue Henri Champion, LE MANS

- ## INGRÉDIENTS :

Blancs d''œufs, sucre semoule, sucre glace, poudre d'amandes, pâte de pistache, rillettes, purée de passion, sucre semoule, pectine, eau

- ## PRÉPARATION :

Dacquoise Pistache / Rillettes :

Monter en meringue les blancs d'œufs avec le sucre semoule

Incorporer la pâte de pistache avec une maryse. Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. Incorporer délicatement le mélange sucre glace et poudre d'amandes dans la meringue avec une maryse. Dresser en disque inférieur à la taille du cercle. Mettre les rillettes dégraissées sur les disques et cuire à 200°C

Insert Passion :

Mettre la purée de passion dans une casserole et faire bouillir.

Mélanger le sucre semoule avec la pectine. Incorporer le mélange sucre semoule et la pectine dans la purée de passion. Faire bouillir le tout et réserver au froid. Parsemer de rillettes.

Meringue italienne

Cuire à 121 ° C le sucre semoule avec l'eau. Verser sur les blancs d'œufs et monter en meringue au batteur avec le fouet. Réservez.

Mousse abricot

Faire chauffer la purée d'abricot. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans de l'eau. Faire refroidir le tout. Incorporer ensuite la meringue italienne et la crème fouettée avec un fouet. Monter l'entremets et passer au grand froid. Glacer et décorer l'entremets sur le thème.

Accompagnement : Champagne demi-sec.

Commentaires du Jury :

Travail soigné

Belle présentation

Bravo !

LE CMAR'illettes

CATEGORIE JEUNES

Auteurs : *Apprentis des différents métiers de l'URMA 72 : Charcutiers, Boulangers, Pâtissiers et Glaciers*

Rue Henri Champion, LE MANS

- ## INGRÉDIENTS :

Rillettes, crème liquide, farine, beurre, eau, sel, cornichons, sucre, porto, arôme patrelle, stabilisateur à glace, glucose atomisé, vinaigre, gélifiant, lait

- ## PRÉPARATION :

Feuilletage réalisé par les apprentis Boulangers :

Réaliser la détrempe en mélangeant la farine et l'eau. Laisser reposer une nuit au froid. Incorporer le beurre et réaliser un tour double. Réserver au froid 30 minutes. Réaliser un tour double et réserver au froid 30 minutes. De nouveau réaliser un tour double et réserver au froid. Puis abaisser au laminoir 2 mn. Cuire entre 2 plaques à pâtisserie 30 minutes à 220 C.

Sorbet cornichon réalisé par les apprentis Glaciers :

Préparer la purée de cornichon. Peser les ingrédients. Mélanger toutes les matières sèches ensemble (sucre, glucose atomisé – stabilisateur…). Chauffer l'eau à 40-50 ° C, incorporer la purée de cornichons et mixer le tout. Mâturer le mix 2 à 4 heures (mélange avant le turbinage). Régler le mix entre 31 et 34 % brix à l'aide du réfractomètre. Turbiner – glacier.

Rillettes réalisées par les apprentis Charcutiers

Faire fondre le gras de porc et ajouter la viande de porc et cuire toute une nuit

Crème de Rillettes réalisée par les apprentis Pâtissiers

Mélanger les rillettes et la crème liquide chauffée à 60°C puis monter le mélange au fouet.

Assembler les différents éléments comme un mille-feuilles. Positionner à la fin une boule de glace sur le feuilletage ou à côté.

COUDRECELESTINS

ENTREMETS AVEC BISCUIT RILLETTES, BAVAROISE CHOCOLAT AUX RILLETTES ET INSERT ABRICOT

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Lycée des Métiers Funay - Pascal Bigot
Rue Henri Champion, LE MANS

• INGRÉDIENTS :

Insert d'abricot : Purée d'abricot, sucre semoule, pectine NH

Bavaroise au chocolat : lait entier, jaunes d'œufs, sucre semoule, chocolat de couverture de Tanzanie 75 %, gélatine feuille, crème liquide UHT 35 %, Rillettes

Génoise aux rillettes : œuf entier, sucre semoule, farine, noisettes, rillettes

• PRÉPARATION :

Dégraissage des rillettes :

Faire cuire les rillettes et les égoutter

Confection de l'insert à l'abricot :

Chauffer la purée, incorporer le sucre et la pectine. Ensuite bouillir le tout

Confection de la génoise aux rillettes :

Mettre un papier de cuisson sur une plaque de cuisson. Blanchir les œufs avec le sucre, monter l'appareil au bain marie (45°C). Verser en pluie la totalité de la farine tamisée, incorporer à l'aide d'une maryse. Étaler avec une palette inox l'appareil sur la plaque de cuisson. Émietter de la rillette dégraissée sur la génoise et ainsi que les noisettes. Cuire la génoise 8 à 10 minutes à 220 °C.

Débarrasser aussitôt une grille.

Confection de la bavaroise chocolat/rillettes :

Cuire à 85°C le lait avec les jaunes d'œuf et le sucre semoule et le chocolat au fouet. Mettre la gélatine dans de l'eau froide et chinoiser dans un cul de poule désinfecté. Refroidir l'appareil en cellule et incorporer ensuite la crème fouettée à la maryse ou au fouet. Monter ensuite l'entremets dans le cercle chemiser de génoise avec un fond de biscuit. Passer l'entremets au grand froid (cellule). Glaçage au chocolat et décor Printemps des Rillettes pour la mise en valeur du thème.

DOS DE TRUITE CONFIT AU SAINDOUX, SAUCE AUX JASNIERES, TERRINE DE LEGUMES ET RILLETTES

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Colin Joudia – Baptiste Breton

Roëzé Sur Sarthe

• INGRÉDIENTS :

Filet de truite, saindoux, sel, poivre, pommes de terre, carottes, poireaux, épinards, rillettes, crème liquide, beurre, faisselle, échalotes, ciboulette, feuille de brick, cornichons, huile, farine, fumet de poisson, Jasnières.

• PRÉPARATION :

Terrine de légumes :

Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches fines à l'aide d'une mandoline, tailler en julienne les poireaux et les carottes, les faire cuire et ajouter de la crème, suer les épinards au beurre, dégraisser les rillettes.

Beurrer le moule puis superposer les pommes de terre au fond et sur les côtés, ajouter les épinards puis les rillettes, puis les pommes de terre, puis les rillettes, et la julienne de légumes jusqu'à remplir le moule. Assaisonner à chaque couche. Cuire au four pendant 20 minutes à 170°C.

Confire les dos de truites :

Parer et désarêter le filet de truite et tailler des pavés dans le dos, faire fondre le saindoux, ajouter les dos de truite dans le sautoir. Cuire au four à 85° C pour atteindre la température de 61° C à cœur.

Rillettes de truite : cuire à la vapeur les parures de truite, les émietter, y ajouter de la faisselle ainsi que de la ciboulette, des échalotes finement ciselées et les rillettes de porc dégraissées.

Sauce au Jasnières : Réaliser un roux blanc, ajouter le fumet pour réaliser le velouté, ajouter le Jasnières et la crème, réduire et incorporer la rillette et la ciboulette ciselée.

Enveloppe de feuille de brick :

Couper la feuille de brick en rectangle, mélanger la rillette de porc avec une fine brunoise de cornichon, la placer sur la feuille de brick et la plier jusqu' à ce qu'elle forme un rectangle. Sauter dans une petite quantité d'huile.

CONSEIL :

Dresser

Ajouter la rillette de truite au dernier moment et servir avec un verre de Jasnières.

PÂTÉ CROÛTE À LA SARTHOISE

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Cécile Masson

Le Mans

- ## INGRÉDIENTS :

Farine, eau, sucre, sel, beurre, poivre, oeuf, champignons, maigre de porc, gras de porc, sel, rillettes, moutarde, feuilles de choux, crème, échalotes.

- ## PRÉPARATION :

Faire la pâte brisée. Hacher le maigre et le gras de porc.

Mettre dans la cutter. Ajouter l'œuf et la crème et tourner.

Ajouter les champignons revenus avec les échalotes et la moutarde.

Foncer la pâte. Mettre la farce au fond.

Rouler la rillette dans la feuille de choux. Ajouter dans le pâté. Mettre de la farce au-dessus.

Cuire au départ à 200°C pendant 15 minutes puis à 150° C jusqu'à 72° à cœur.

Glacer et décorer.

- ## CONSEIL :

Manger froid

Couper avec un couteau scie

TOURTE SARTHOISE

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Fabian Morel

CFA rue Henri Champion, Le Mans

- ## INGRÉDIENTS :

Oignons, échalotes, ail, pommes de terre, carottes, Jasnières, pâte feuilletée, sel, poivre, rillettes, laurier, persil

- ## PRÉPARATION :

Faire un trompe-goule.

Faire revenir dans la graisse de rillettes, les oignons, les échalotes, les pommes de terre et les carottes

Couvrir de rillettes et arroser de Jasnières.

Saler, poivrer, ajouter du laurier, persil.

Abaisser un disque de pâte feuilletée, le garnir de ce trompe-goule.

Recouvrir d'un second disque et souder les bords.

Faire un petit trou au centre de la pâte et faire cuire 30 minutes à 180°C.

GRILLADE DE COCHON CÉNOMANS ROULÉE AUX RILLETTES DE LA SARTHE

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Nicolas Urrutia

Le Mans – Popote et Papilles / Le Bellifontain

• INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERSONNES)

Grillade de cochon Cénomans 1 pièce, rillettes de la Sarthe gros morceaux, crépine de porc, sel fin, piment d'Espelette, huile de pépins de raisin, fregola (pâtes sardes) à l'ail des ours, bouillon de légumes, crème fermière, beurre ½ sel, fleur de sel, sel, poivre, asperges blanches, chèvre mi-sec, pousses d'oseille veinée.

• PRÉPARATION :

Préparation des grillades :

Parer la grillade et la désépaissir. Assaisonner puis ouvrir les rillettes tempérées, rouler et crépiner. Ficeler, puis rôtir doucement pour colorer toute la périphérie et terminer la cuisson au four à 85°C durant 1h.

Réserver la poêle pour cuire les asperges plus tard.

Préparation de la fregola

Dans un beurre noisette, nacrer la fregola. Mouiller avec un bouillon de légumes à mi-hauteur, réitérer l'opération 4/5 fois jusqu'à ce que celle-ci soit entièrement cuite. Lier celle-ci avec 2 cuillères à soupe de crème fermière.

Préparation des asperges blanches

Éplucher les asperges et retirer le bois. Dans la poêle de rôtissage de la grillade, rôtir les asperges très document en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur et qu'une pointe de couteau rentre facilement.

Dressage et finition

A l'aide d'un couteau fin ou d'un économe quand cela le permet, tailler des copeaux dans le fromage de chèvre mi-sec. Déficeler et tailler de belles tranches de grillade roulée. Procéder au dressage sur plat ou à l'assiette à votre convenance.

Fregola à l'ail des Ours /Chèvre mi-sec de la ferme du Rocher /Asperges blanches rôties

CANNELLONIS À LA SARTHOISE

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Patrick Blanchard

Le Mans – Gérant L'Homme Tranquille

- ## INGRÉDIENTS :

<u>Cannellonis :</u>

Rillettes, cannellonis, poireaux, chou, Jasnières, fromage

<u>Parmentier :</u>

Chou, pomme de terre, panais, rillettes

<u>Sauce :</u>

Jasnières, crème

<u>Tuile rillettes :</u>

Farine, rillettes, œuf

- ## PRÉPARATION :

Non communiquée

- ## CONSEIL :

Réchauffer :

Réchauffer environ 3 mn au micro-ondes

Sauce : 45 secondes au micro-ondes

Chou parmentier : les 2 pièces environ 1 minute 30 au micro-ondes

Tuiles : 30 secondes dans un four

MILLE FEUILLES DE RILLETTES AUX ZESTES DE CITRON VERT EN GALETTES

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : William Pelloin

TIPTOPMOBILGRIL - Meslay du Maine

• INGRÉDIENTS

1. Galette maison farine de sarrasin
2. Rillette maison
3. Crème fraîche fluide
4. Citron vert Bio
5. Pommes fruits Gala, Golden, Granny Smith
6. Miel de pays Bio
7. Beurre clarifié
8. Noisette torréfiée
9. Fleur d'ail des ours sauvage
10. Fleur de violette sauvage
11. Décor spray cuivre nacré

• PRÉPARATION :

Je couche quatre cercles de même diamètre dans les galettes qui sont dorées au beurre clarifié. Je fais réchauffer les rillettes maison avec des zestes de citron vert et un peu de crème fraîche épaisse que j'intercale entre les cercles de galette.

Les pommes fruits sont mises en billes. Je les fais revenir très vite au beurre clarifié avec un peu de miel d'un apiculteur Bio et je les flambe avec un calva maison. Je les dispose dessus.

Pour la présentation la dernière rondelle est pulvérisée de spray cuivre nacré, des lamelles de parmesan et zestes de citron vert, le tout est saupoudré de chapelure de noisette du jardin torréfiées. Dessus, deux fleurs : l'une ail des ours sauvage et l'autre violette sauvage des grottes de Saulges.

MILLE-FEUILLE SARTHOIS

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Romain Hervé

Torcé en Vallée

• INGRÉDIENTS :

Feuilletage :

Farine, beurre, sucre, sel, eau

Crème pâtissière à la rillette :

Œufs, sucre, farine, lait, rillettes

• PRÉPARATION :

Pâte feuilletée :

Faire un puits avec la farine. Ajouter la moitié d'eau dans le puits. Commencer à mélanger pour former la pâte. Une fois que la pâte commence à prendre forme ajouter le reste d'eau et finir la pâte grossièrement. Déposer la pâte au frais pendant 30 minutes dans un film plastique. Prendre le beurre, faire un portefeuille. Déposer aux frais pendant 30 minutes.

Prendre la pâte et le beurre. Étaler la pâte, rajouter le beurre par-dessus, plier les bords. Commencer à rouler la pâte sur 60 cm de longueur et 10 cm de largeur. Plier une extrémité au milieu et l'autre extérieur par-dessus. Répéter une seconde fois l'opération. Laisser reposer 30 minutes au frais. Répéter l'opération 2 fois, laisser reposer 1 h au frais. Répéter l'opération 1 dernière fois et laisser reposer 2 h.

Diviser la pâte en 2 morceaux. Étaler la pâte à la longueur souhaitée.

Mettre au four à 170 degrés pendant 15 minutes.

Retirer la pâte du four. Déposer du papier sulfurisé par-dessus. Ensuite, déposer une plaque avec un poids sur le dessus pour éviter que la pâte gonfle de trop. Faire cuire pendant 20 minutes à 170 degrés. La pâte est terminée.

Dressage du mille-feuilles :

Découpez la pâte cuite en 3 parties. Ensuite, garnir 2 étages de crème pâtissière. Dressage terminé.

Crème pâtissière à la rillette

Faire bouillir 1 l de lait. Pendant ce temps, séparer les jaunes d'œufs des blancs. Mélanger le sucre en poudre avec les jaunes d'œuf. Faire fondre les rillettes. Rajouter les jaunes, mélanger avec le sucre, le lait, le lait bouilli et cuire pendant 4 minutes à feu moyen. Rajouter la rillette chaude dans la crème pâtissière.

BAO DE RILLETTES
AUX SAVEURS D'ASIE

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Jean-Mary Barbotin

- ## PREPARATION :

Pain Bao (pain cuit à la vapeur)
Omelette de rillettes (œuf – rillettes – persil – yuzu citron)
Radis noir
Tomate
Lard fumé
Oignon rouge
Salade
Tomme sarthoise

- ## CONSEIL :

Faire chauffer le burger 3mn au micro-ondes

TARTELETTE LEONNIE

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Le Fournil de Précigné

Précigné

- ## INGRÉDIENTS :

Pâte sablée amande

Crème frangipane avec maigre de rillettes

Confit de vin

Poire pochée

Biscuit brownie

Gelée avec crème au vin

- ## PRÉPARATION :

Pocher la poire 36 heures dans le vin

Réduire le vin pour confit

Réalisation de la pâte sablée

Fabrication du biscuit et mettre en-dessous la poire

Bouillir le lait avec de la gélatine et fouetter avec chocolat blanc

Réalisation de la crème amande en mettant la rillette

CAKE AUX RILLETTES FAÇON KOUGLOF

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Lydie Foucault

Boucherie FOUCAULT, Le Mans

• INGRÉDIENTS :

Farine, gruyère râpé, lait, œufs entiers, raisins secs, amandes, levure, kirsch,
rillettes, sel, poivre

• PRÉPARATION :

1. Faire tremper la veille les raisins dans le kirsch
2. Mélanger farine, œufs, lait, fromage râpé
3. Ajouter le sel, poivre et levure
4. Dégraisser les rillettes, puis les ajouter à la pâte
5. Incorporer les raisins secs égouttés à la pâte et mélanger
6. Verser la préparation dans un moule à Kouglof bien graissé, cuire 45 minutes à 180° C.

Temps de préparation : 15 minutes

• CONSEIL :

L'idéal : Le cake aux rillettes façon kouglof se mange chaud accompagné d'une salade verte. Temps de réchauffage : 20 minutes thermostat 6 ou 180 °C.

MISTER COCHON

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Estelle et Wilfrid Aubier

Boucherie Charcuterie Neuville Sur Sarthe

- ## INGRÉDIENTS :

Pommes de terre, choux
Viandes de rillettes artisanales
Champignons de Paris
Crème
Sel, poivre, persil, vin blanc
Curry

- ## PRÉPARATION :

Non communiquée

- ## CONSEIL :

Réchauffer 3 minutes 30 secondes environ

BÛCHE DE CRÈME LÉGÈRE AUX RILLETTES DE PORC FERMIER LABEL ROUGE

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Michel Joly

Challes

- ## INGRÉDIENTS :

Rillettes

Crèmes

Radis

Pain, échalote, vin rouge

- ## PRÉPARATION :

Non communiquée

FAÇON MARMITE SARTHOISE AUX RILLS

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Franck Werle

Le Mans

• INGRÉDIENTS :

Blanc de poulet, lapin, champignons, Jasnières, Rillettes, ¼ de gras de rillettes, pot de crème fraîche 30 %, huile de noix, sel et poivre, choux, carottes, Fond de veau

• PRÉPARATION :

<u>La fabrication des rillettes :</u>

Découper le jambon 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, laisser cuire environ 12 heures. Ajouter 10 % de Jasnières et 3 % d'huile de noix. Saler et poivrer 1 h 30 avant le trempage des rillettes. Bien séparer le maigre du gras.

<u>La recette :</u>

1. Faire les rillettes de porc, ajouter 10 % de Jasnières, 3 % huile de noix
2. Tailler les carottes en bâtonnets de 5 mm maximum
3. Cuire à la vapeur le chou et les carottes
4. Mettre à dorer le lapin en petits morceaux « lanières de préférence »
5. Le faire revenir dans l'huile de noix
6. Assaisonner en sel et en poivre
7. Puis ajouter le lapin aux rillettes
8. Ajouter les champignons déglacés au Jasnières auparavant
9. Récupérer les sucs du lapin et ajouter la crème fraiche 30 %
10. Prendre le blanc de poulet, le dérouler puis aplatir afin d'obtenir 3 mm d'épaisseur
11. Prendre les feuilles de choux les poser sur le blanc de poulet puis les carottes et pour finir les rillettes avec les champignons
12. Rouler l'ensemble dans du film étirable afin d'obtenir une ballotine
13. Puis le cuire à la vapeur pendant 35 minutes à 135 degrés
14. Prendre la sauce des sucs puis le jus du roulé
15. Réduire afin d'avoir une sauce onctueuse avec un peu de fond de veau

Temps de préparation : 1 h 30

Temps de cuisson de la recette : 35 minutes

Temps de cuisson des rillettes m : 12 heures

ROULADE DE SAUMON A LA RILL’

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Marion Brière

La Chapelle Saint Aubin

- ## INGRÉDIENTS :

Filet de saumon

Rillettes

Citron vert

Bouillon de volaille

Crème

Maïzena

Vodka

Sel et poivre

- ## PRÉPARATION :

Trancher de beaux filets de poissons

Faire refondre des rillettes, récupérer la viande et en farcir les filets de saumon.

Râper un citron vert dessus

Faire cuire 10 minutes à 180° C

Faire une réduction de volaille, crémer, épaissir, saler, poivrer et ajouter en dernier instant un filet de vodka.

Recouvrir la paupiette de saumon de cette réduction et déguster.

TOURTE AUX RILLETTES, PIMENT D'ESPELETTE, POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Véronique Anglemont

Connerré

INGRÉDIENTS :

Pâte feuilletée maison
Rillettes de mon charcutier
Champignons frais
Piment d'Espelette
Chapelure de pain complet
Pommes de terre « amandine »
Huile
Jaune d'œuf

PRÉPARATION :

1. Préparer la pâte feuilletée
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes
   Les faire rissoler, ajouter champignons, chapelure, piment d'Espelette.
   Laisser refroidir
3. Étaler la pâte feuilletée dans des moules à tarte
   Avec le reste, découper des lanières et les croiser de façon à obtenir un quadrillage
   Verser la préparation dans les moules, recouvrir du quadrillage en pâte feuilletée et dorer le tout
4. Enfourner à four chaud 180 °C pendant 40 minutes

LES RILLETTES DANS TOUTE LEUR GRANDEUR D'ASPERGE

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Nicolas Le Roi

Duneau

• INGRÉDIENTS :

Un œuf dur
Mascarpone
Asperge verte
Une échalote
Rillettes de porc fermier
Sel et poivre
Graine de chia

• PRÉPARATION :

Mixer échalote, asperge, mascarpone et œuf dur

Saler et poivrer

Mettre des rillettes dans le fond des verrines, un peu de graines de chia, puis la préparation

Décorer à votre convenance avec graines de chia, pointe d'asperge et rillettes

• CONSEIL :

À déguster froid en apéritif ou en entrée

LE PAT'RILLES EN CROÛTE AUX MORILLES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Gwenaël Lhuissier

Ferme de la Poule Noire

Mézières sur Ponthouin

- ## INGRÉDIENTS :

Rillettes, farine, beurre, œufs, poitrine fraîche de porc, veau, rillons, morilles, crème liquide,
sel et poivre, gousse d'ail, gelée de madère

- ## PRÉPARATION :

Faire fondre les rillettes puis les presser pour en extraire 120 g de graisse et réserver.

La pâte à croûte :

Pétrir la farine avec le beurre, la graisse de rillettes et les 2 œufs préalablement battus. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former une boule et réserver au frigo.

La garniture :

Couper au couteau la poitrine et le veau en petits cubes de 5mm à 1 cm de côté. Couper grossièrement les morilles et hâcher finement la gousse d'ail. Mêler les viandes coupées avec les rillettes dégraissées, les morilles, la crème liquide, l'ail, le sel et le poivre.

Le montage :

Diviser la boule de pâte en deux et rouler la première sur 5 mm d'épaisseur, et en habiller votre moule en laissant déborder d'un bon centimètre tout autour. Garnir avec un tiers du mélange de chairs. Couper le rillon en 2 dans la longueur et placer les 2 morceaux en ligne au centre du moule. Finir de garnir de chaque côté des rillons et dessus avec le reste de la garniture. Prendre soin à chaque étape de bien tasser les viandes à l'aide d'une cuillère. Rouler le deuxième morceau de pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur. Découper un rectangle de pâte de manière à recouvrir l'ensemble du pât'rilles et souder la pâte qui dépasse du moule avec celle de ce « couvercle ». Découper sur le dessus 2 ou 3 ronds d'un diamètre d'environ 2cm ; ils serviront de cheminées pour y couler la gelée liquide après cuisson Avec le reste de la pâte, réaliser des petits décors à votre convenance. Dorer avec le jaune d'œuf.
Cuire à four chaud 200° C pendant 20 mn puis baisser à 170° C durant 30 mn. Sortir du four, laisse refroidir puis placer au frigo. Le lendemain, couler la gelée par les cheminées. Remettre au frigo et déguster le lendemain.

L'idée de cette recette est d'apporter judicieusement des rillettes dans un pâté en croûte ! Cette création hybride inédite sartho-sarthoise avec ces rillettes et rillons se veut gourmande, très charcutière sans pour autant qu'elle soit lourde. …

CONSEIL : Couper en tranches et les laisser reposer 15 min à température ambiante avant de déguster.

GOURMANDISE DE FRUITS ET LÉGUMES AUX RILLES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Joël JULIEN

Saint Mars la Brière

• INGRÉDIENTS :

Rillettes, carottes, butternut, pommes
échalote, cidre brut

• PRÉPARATION :

Éplucher les pommes, les couper en quartiers.
Éplucher les carottes, couper en rondelles ou bâtonnets.
Idem pour le butternut.
Émincer l'échalote. La faire revenir dans une cocotte avec un peu de rillettes.
Ajouter les carottes, le butternut et les pommes.
Saler, poivrer, mélanger. Ajouter du laurier. Incorporer le reste de rillettes. Touiller.
Mouiller avec le cidre. Couvrir. Laisser mijoter 1 h / 1 h 15

• CONSEIL :

Décoration : fleurs comestibles de saison ou pommes caramélisées.

MINI CROQUES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Claude Derouineau

Soulitré

- ## INGRÉDIENTS :

Rillettes pur porc

Pain de mie complet

Romarin

Piment d'Espelette

- ## CONSEIL :

Dégustation à chaud au four à 160° C

HACHIS DE RILLETTES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Alexandre Biffard

La Chapelle Saint Aubin

- ## INGRÉDIENTS :

Patates douces

Pommes de terre

Rillettes

Oignons - ail - persil

Jasnières

Crème fraîche

Muscade – sel –poivre

- ## PRÉPARATION :

Faire une purée patates douces, pommes de terre, ail. Saler, poivrer, crémer et déposer cette purée dans un emporte-pièce.

Faire refondre des rillettes dans une poêle et y ajouter de petits oignons émincés. Déglacer au Jasnières.

Ajouter cette préparation dans l'emporte-pièce et répéter cette opération sur plusieurs couches.

Réchauffer au four et saupoudrer de persil.

- ## CONSEIL :

Si réchauffage : 5 minutes au micro-ondes

UNE MARMITE
« TRÈS SARTHOISE »

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Line Vu

Le Mans

• INGRÉDIENTS :

Farce : rillettes artisanales, blanc de poulet de Loué, lapin fermier désossé, champignons crus préparés, jambon, carottes, chou frisé ou vert

Façonnage : moitié du chou en feuilles entières blanchies, crépine de porc

Sauce : ½ l de vin Jasnières, ¼ de fond de veau, crème, huile d'arachide et de noix, sel et poivre

• PRÉPARATION :

- Sortir les rillettes pour les tempérer.
Prélever 12 feuilles extérieures du chou, les faire blanchir 1 à 2 mn et les garder souples pour les façonner.
- Tailler le poulet et le lapin en aiguillettes, le jambon et les champignons en petits bâtonnets, le chou restant en lanière et les carottes en julienne.
- Saler directement sur les légumes, les cuire à la vapeur 10 minutes. Réserver.
- Mettre à raidir dans une sauteuse, les aiguillettes de poulet et de lapin avec un peu d'huile d'arachide, égoutter l'huile puis assaisonner avec l'huile de noix. Ajouter aussitôt les champignons, sauter 2 ou 3 fois et réserver dans un saladier, laisse refroidir l'appareil. Ajouter carottes, chou, jambon, puis les rillettes et mélanger le tout pour en faire une farce homogène et souple. Ensuite, déglacer avec le Jasnières. Réduire de ¾, ajouter le fond de veau et la crème, faire bouillir 1mn, rectifier l'assaisonnement. Remettre la garniture dans le sautoir et donner quelques bouillons pour bien enrober le tout.
- Former 3 types de farcis avec 1 feuille de chou et 80 ou 100 g de farce :
    1. Farci enveloppé de film alimentaire en formant une petite boule
    Cuisson vapeur 1mn avec film ensuite 2mn sans le film
    2. Farci enveloppé de film alimentaire et moulé dans un cercle
    Cuisson : retirer le film et repositionner dans le cercle, cuisson à la poêle huile arachide en retournant le cercle à la spatule, légère coloration
    3. Farci enveloppé de crépine en forme de palet
    Cuisson à la poêle huile arachide, à surveiller, légère coloration.
- Dressage : servir aussitôt avec la sauce au Jasnières au fond d'une assiette, puis déposer les 3 pièces de chou farci différentes.

LA BELGIQUE S'INVITE AU PRINTEMPS DES RILLETTES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Gwenaelle Bellanger

Beillé

• INGRÉDIENTS :

Pâte à gaufres :

Farine, levure chimique, œufs, lait, beurre, sucre, rillette dégraissée, oignon rouge, persil, ciboulette

• PRÉPARATION :

1ère étape :

- Dégraisser la rillette, puis incorporer les oignons, persil, ciboulette
- Laisser quelques minutes à feu doux pour faire revenir le tout.

2ème étape :

- Préparation deux pâtes à gaufres en rajoutant du sucre dans le 2ème
- Mélanger la farine et la levure, puis ajouter les œufs légèrement battus en omelette
- Verser petit à petit le lait en mélangeant bien
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation
- Réserver au frais 15 minutes.

3ème étape :

- Incorporer la préparation à la rillette à la pâte à gaufres
- Prendre un gaufrier et faire les gaufres.

• CONSEIL :

Elles se dégustent chaudes (15 secondes au micro-ondes) ou froides.

Le principal est de les partager en famille ou entre amis !

MÉDAILLON DE PORC FARCI À LA RILLETTE, BRUNOISE DE POMMES CÉLERI ET SON STREUSEL RILLETTES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Pierre Rosso – Audrey Monier

Le Mans

INGRÉDIENTS :

Médaillon farci : filet mignon, farce : rillette, chair à saucisse, échalote, persil, mie de pain et lait, cognac, sel et poivre

Brunoise pommes/céleri : pomme Belchard, céleri branche, beurre, jus de pommes (déglaçage), feuille de gélatine, poivre de Voatsiperifery (Madagascar).

Streusel Rillette : gras de rillette, beurre, farine, sel, viande de rillette.

PRÉPARATION :

Pour la brunoise : Couper les pommes et le céleri branche en brunoise. Faire revenir le céleri au beurre. Une fois légèrement caramélisé, déglacer au jus de pomme. Mijoter quelques minutes. Ajouter les pommes, réduire et ajouter du jus de pommes. Laisser chauffer un instant et mettre la feuille de gélatine hors du feu. Mélanger et réserver.

Médaillon farci : Parer le filet mignon, l'ouvrir en portefeuille. Préparer la farce en mélangeant les différents ingrédients cités plus haut. Garnir le filet de farce. Enrouler l'ensemble avec du film alimentaire et fermer hermétiquement. Faire bouillir de l'eau dans un faitout et plonger les filets farcis. Éteindre le feu et laisser pocher 25 minutes. Puis réserver.

Streusel : Faire réchauffer 200 g de rillettes à feu doux. Extraire le gras au chinois. Réserver au frais. Une fois refroidi, mélanger tant pour tant farine et gras de rillettes complétés de beurre et de morceaux de viande de rillettes. Étaler la pâte sur une plaque de cuisson et faire cuire 12 min à 180° au four chaleur tournante. Réserver.

Argumentaire : Faire dorer à la poêle les boudins de filets mignons. Réserver au chaud.

Dressage : Mettre la brunoise de céleri pommes, préalablement réservée à température ambiante, en emporte-pièces dans l'assiette.

Couper les filets en médaillon. Disposer dans l'assiette et rajouter le poivre Voatsiperifery. Mettre des brisures de streusel sur la brunoise. Servir.

Si réchauffage, faire chauffer seulement la viande 10 minutes à 160 °C.

Souhait de mettre en valeur la rillette avec des produits locaux et de saison. La farce aux rillettes donne du caractère à la viande, l'association sucré-salé et les différentes textures agrémentent le tout.

CUPCAKES RILLETTES

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Stéphanie Imbert

Saint Vincent-du-Lorouër

• INGRÉDIENTS :

Rillettes, crème liquide 30 %, œufs, farine de sésame, farine T55, levure, graines de sésame, sel et poivre.

Crème fouettée mascarpone : crème liquide 30 %, mascarpone, rillettes, sel et poivre

• PRÉPARATION :

Fondre les rillettes au micro-ondes.

Mélanger au fouet la crème liquide + 2 œufs

Ajouter farine de sésame + farine T 55 + levure et mélanger au fouet.

Ajouter les rillettes fondues refroidies à la maryse + graines de sésame.

Saler et poivrer

Mettre à 180° C

- 8 minutes pour les petits (12 g)
- 12 minutes pour les moyens (40 g)

Laisser refroidir

Monter la crème

Crème liquide + mascarpone, puis rillettes, sel et poivre.

Pocher la crème sur les cupcakes refroidis.