

RILLONS DE TOURS

2 kilos de poitrine de porc fraîche nature

50 cl de vin blanc

50 cl d'eau

30 g de Saindoux

2 feuilles de laurier

1 bonne cuillère à café de thym

1 clou de girofle

1 gousse d'ail

1 oignon

1 échalote

2 cuillères à soupe d'arôme Patrelle



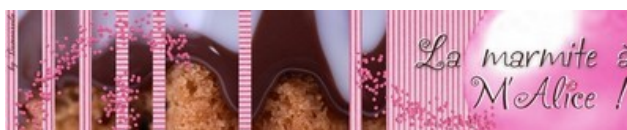
Couper la viande en dés, plus ou moins gros selon qu'on fasse des rillons pour l'apéritif ou pour une entrée.

Éplucher et émincer finement l'oignon et l'échalote.

Mettre le saindoux dans une grande sauteuse, y déposer l'oignon, l'échalote et la viande, faire dorer la viande de tous côtés.

Ajouter le vin blanc et l'eau (le mélange doit couvrir les rillons), le laurier, le thym, le clou de girofle, la gousse d'ail épluchée et pressée, et l'arôme Patrelle.

Réduire le feu, cuire à tous petits bouillons pendant deux heures.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>