

# Rillettes d'Oie

TYPE : CHARCUTERIE

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Oie	kg	2.000			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Détailler l'oie en prélevant les parties grasses que l'on met à fondre aussitôt</li> <li>- Couper la poitrine en cubes</li> <li>- Saler les morceaux 3 heures à 15 g/kg</li> <li>- Mettre les morceaux dans la graisse chaude (compléter avec du saindoux si nécessaire)</li> <li>- Ajouter l'oignon émincé</li> <li>- Après 30 mn de cuisson, verser le vin blanc et laisser évaporer avant de compléter avec un peu d'eau pour laisser mijoter doucement jusqu'à la cuisson complète</li> <li>- Décortiquer les morceaux et les remettre à bouillir avant de les travailler au mélangeur pour obtenir l'onctuosité avant de mettre en pot</li> <li>- Rectifier l'assaisonnement.</li> </ul>
Poitrine de porc	kg	0.800			
Sel	grs				
Poivre	grs				
Muscade	grs				
Oignons	grs	50			
Vin blanc	grs	150			
Saindoux	pm				
Bouquet garni	P	1			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					