



Confrérie des Rillauds d'Anjou et des Vins de Brissac

Siège social : Château de Brissac

Secrétariat : Patrick DECAENS

La métairie, 6 rue de l'Aireau,

Tancoigné

49310 Lys Haut layon

07 69 88 41 55

FICHE TECHNIQUE selon la CONFRERIE DES RILLAUDS D'ANJOU ET DES VINS DE BRISSAC

DESCRIPTION :

Le Rillaud d'Anjou est un cube de poitrine de porc, cuit dans de la graisse de rillettes ou de saindoux, présenté avec ou sans os, avec ou sans croquant.

La justesse de la cuisson doit faire apparaître un cube de porc de 5 cm au carré légèrement doré,

- le gras et le maigre doivent avoir une cuisson maîtrisée,
- la couenne doit être moelleuse.

INGREDIENTS :

- Poitrine de porc,
 - Graisse de rillettes ou de saindoux
- Choix 1 : Saumure douce au sel nitrité
- Choix 2 : Gros sel
- Facultatif : Arôme Patrelle

PROGRESSION :

- Saler les morceaux de poitrine, soit en utilisant la saumure douce, soit en utilisant du gros sel
- Les égoutter,
- les essuyer
- Plonger les Rillauds dans la graisse et laisser cuire à la bulle, pendant le temps nécessaire.
- Après cuisson retirer les Rillauds sur un papier absorbant ou un linge propre.

PRESENTATION :

Une barquette jetable de 6 Rillauds d'un poids total de 500 à 600 gr

CONDITION :

Le professionnel s'engage sur l'honneur à présenter des Rillauds de sa fabrication.