



IDEE RECETTE

CHARCUTERIE

Pâtés et rillettes

PATES ET RILLETTE

Tourte aux rillettes

Cake à la rilette

Tarte aux rillettes





TOURTE AUX RILLETTES

Pour 4 personnes

Préparation : 1h

Cuisson : 40 mn



Ingrédients :

1 pot de rillettes 400g
2 œufs entiers et 3 jaunes
 $\frac{1}{2}$ litre de lait
2 pâtes brisées

2 cuillères de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade
Sel, poivre

Préparation :

Foncer avec votre pâte brisée habituelle un moule à tarte de 20 à 24 cm de diamètre.

Mettre à fondre à feu doux environ 400g de rillettes. Faire bouillir $\frac{1}{2}$ litre de lait.

Dans un saladier, mettre 2 œuf entiers et 3 jaunes d'œufs, remuer au fouet, verser le lait bouillant sur les œufs. Ajouter 2 cuillerées de crème fraîche. Saler, poivrer, ajouter une pincée de noix de muscade râpée.

Egoutter les rillettes dans un chinois et les presser pour retirer le gras. Incorporer le maigre dans le saladier en remuant à la fourchette pour répartir les rillettes dans le mélange.

Verser dans une tourtière et mettre 25 mn environ à cuire à four moyen 200°C (th.7).



CAKE A LA RILLETTE

Pour 4 personnes

Cuisson : 15 à 20mn

Préparation : 10mn

Ingrédients :

150 g de farine

100 g de gruyère râpé

12,5 cl de lait

Une boîte de 200 g de rillettes

1 sachet de levure chimique

5 baies

3 œufs entiers

70 g de raisins secs

1 pincée de sel

Préparation :

Commencez par préchauffer le four (à 180°C, thermostat 6) le temps de préparer la recette.

Dans un plat, mélangez farine, œufs, lait, fromage râpé et raisins secs.

Ajoutez le sel, quelques tours de moulins à 5 baies et la levure chimique.

Dans une poêle, mettez les rillettes en gros morceaux jusqu'à ce qu'elles fondent.

Otez la graisse fondue, puis ajoutez les rillettes à la pâte.

Versez la préparation dans un moule à cake et laissez cuire 45 min à 180°C (thermostat 6).

Le cake est bien cuit lorsqu'il est doré et qu'une fourchette plantée dedans ressort sèche.



TARTE AUX RILLETTES

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

1 pâte brisée

4 œufs

2 cuillers à soupe de persil frais

800g de rillettes

20cl de crème liquide

sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre les rillettes dans la poêle à feu doux et retirer tout le gras, les rillettes vont s'effiler. Passer au tamis et presser afin de retirer tout le gras. Réserver.

Battre les œufs avec la crème. Ajouter les rillettes ainsi que le persil ciselé. Saler et poivrer.

Verser sur la pâte brisée.
Enfourner 35 minutes environ.