



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon

Propriétaire

RILLETTES

1 tasse de chapelure régulière

1 tasse de lait

½ tasse de gras de bacon

½ tasse de gras de canard,

1 livre de veau de lait haché ou de chevreau haché

¾ de tasse d'oignon haché finement

¼ de c. à thé de sel

¼ de c. à thé de poivre

½ de c. à thé de fines herbes.

Préchauffer le four à 150°C (275°F).

Déposer la chapelure dans un bol et ajouter le lait. Laisser reposer 5 minutes.

Faire fondre le gras de canard et de bacon, dans une grande casserole. Ajouter la viande hachée, l'oignon, ainsi que la préparation précédente.

Saler et poivrer, assaisonner de fines herbes. Cuire 5 minutes environ, en mélangeant constamment. Transvaser le tout dans un plat allant au four. Cuire 3 heures.

Laisser tiédir à température ambiante. Transvaser dans un moule d'une capacité de 4 tasses, tapissé d'une pellicule de plastique.

Réfrigérer au moins 8 heures.

Plus d'idées recettes : www.flopine.com