



Siège social ; Château de Brissac

Confrérie des Rillauds d'Anjou Et des Vins de Brissac



FICHE TECHNIQUE DE LA CONFRERIE DES RILLAUDS D'ANJOU

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

INGREDIENTS : poitrine de porc,
Graisse de rillettes ou saindoux
Saumure douce au sel nitrité choix 1
Gros sel choix 2
Arôme Patrelle : facultatif

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.

Présentation.

Une baquette jetable de 6 Rillauds d'un poids de 500 à 600 grs

CONDITION :

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