

Recette des Rillettes de canard au foie gras

 eurlmalaprade.fr/fr/content/12-recette-des-rillettes-de-canard-au-foie-gras

Rillettes de canard au foie gras

Ingrédients

- 5kg manchons
- 400g de graisse fondue
- 500g de foie gras
- Sel
- Poivre

 **Temps de préparation : 45 minutes**

 **Temps de cuisson : 2h30 +30 min**

 **Version imprimable (324,5 k)**



Préparation

- Faire cuire les manchons dans un fait-tout avec un fond d'eau à feu très doux pendant environ 2h30.
- Avant la fin de la cuisson, couper le foie gras en gros dés.
- Sortir les manchons du feu et les désosser.
- Ajouter le foie puis mixer le tout.
- Ajouter de la graisse fondue pour lier le tout.
- Peser l'ensemble
- Saler et poivrer à 18g de sel et 4g de poivre au kilo.
- Bien mélanger le tout.
- Mettre en boîte
- Stériliser 30 minutes
- Laisser refroidir dans l'eau