

RILLETTES DE PERDRIX



Facile



24-36 Heures



Lunch/Souper



20-30 Portions

Le secret pour des rillettes de gibier parfaites ? La patience et les bons ratios. 🍴🕒

Je vous partage ma méthode pour transformer vos récoltes de perdrix en une charcuterie fine. Pourquoi cette recette est devenue un de mes classiques **Rien ne se perd** : Elle utilise les pattes (souvent oubliées) et les poitrines moins "belles", ce qui donne toute la saveur et la texture grâce au collagène. **Signature boréale** : Elle marie le côté boisé des morilles de feu au parfum unique du gin boréal. **Flexibilité** : 100% perdrix pour les puristes ou mixée avec du porc pour la souplesse. C'est vous le chef !

INGREDIENTS

- 20 à 30 pattes de perdrix
- 5 à 6 poitrines de perdrix
- 450 g de filet de porc
- Marinade : Ail haché, baies de genièvre écrasées, thym frais, laurier, poivre noir moulu et sel.
- Gras de canard : 400 g par kg de viande effilochée (40 %).
- Sel fin : 10 g par kg de viande effilochée (ajustable).
- Gin boréal : 125 ml à 200 ml.
- Bouillon : Perdrix, poulet ou eau.
- Morilles de feu sèches (à réhydrater).

Étape A : La marinade (24h avant)

- Enrobez les viandes avec le sel et les aromates.
- Laissez mariner au frigo pendant 24 heures pour que les saveurs pénètrent au cœur de la chair.
- Le lendemain : Rincez abondamment la viande à l'eau froide pour retirer l'excédent de sel et épongez-la soigneusement.

Étape B : La cuisson lente et les morilles

- Cuisson : Déposez la viande rincée dans une mijoteuse (réglage Low) ou dans une cocotte en fonte au four à feu très doux. Couvrez de bouillon et laissez cuire de 5 à 6 heures, jusqu'à ce que la chair se détache des os sans effort.
- Morilles : Réhydratez vos morilles sèches. Une fois souples, hachez-les et faites-les sauter dans du gras de canard jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Conservez l'eau de réhydratation filtrée. Laissez les morilles refroidir complètement au réfrigérateur.

Étape C : L'effilochage et le pesage

- Une fois la viande cuite, retirez-la du bouillon (filtrez et gardez le bouillon pour plus tard).
- Le désossage : Effilochez la viande pendant qu'elle est encore tiède. Prévoyez deux ou trois sessions de vérification : il y a beaucoup de petits os, cartilages et tendons à retirer dans les pattes.
- Le calcul : Pesez la viande nette (effilochée) pour calculer vos ratios de gras et de sel.

Étape D : L'incorporation et le Gin Boréal

- Faites fondre un peu de gras de canard dans le fond d'une cocotte.
- À feu doux, déposez la viande effilochée et le sel fin (10 g / kg).
- Incorporez lentement le gras de canard (400 g / kg) en remuant vigoureusement avec une cuillère de bois pendant 10 à 15 minutes.
- La touche finale : Ajoutez le Gin boréal, l'eau de réhydratation des morilles et une à deux louches de bouillon de perdrix.
- Remuez vigoureusement pendant un autre 5 minutes après l'ajout des liquides pour que la viande absorbe bien tout le parfum et atteigne une texture de gruau épais.

Étape E : Finition et assaisonnement

- Retirez la cocotte du feu et incorporez les morilles froides.
- Goutez : Cela devrait paraître un peu trop salé à chaud. Si nécessaire, ajoutez 5 g de sel par kg.
- Mettez dans des moules à pain, tassez bien et scellez avec une fine couche de gras de canard fondu.

Étape F : Le repos

- Repos obligatoire : Laissez murer au réfrigérateur de 3 à 4 jours. C'est le secret pour que le gin, le sel et le boisé des morilles fusionnent parfaitement.

