

Les rillons de René

Ingrédients :

1 poitrine de porc coupée en gros morceaux de 2 à 3 cm d'épaisseur

2 litres de graisse de canard

(René congèle sa graisse quand les rillons sont cuits et la décongèle pour en faire de nouveaux)

Sel et poivre.

On plonge les rillons dans la graisse de canard quand celle-ci bout.

Les rillons doivent cuire environ 45 minutes à petit bouillon.

On écume la graisse et on sort les rillons pour les faire refroidir sur une assiette.

On sale et on poivre.