Rillettes du Mans

1 kg de poitrine de porc
4 gousses d'ail pelées et hachées
1 cuil. de café de sel marin
6 tours de moulin de poivre noir
1 cuil. de café de noix de muscade rapée
1 cuil. de macis
des brin de thym
et de romarin

Préchauffez le four à 120°C

Ôtez le peau et les os du porc et coupez la viande en petits cubes.
Deposez-les dans une grande cocotte avec les autres ingredients et faites-les cuire au minimum4 h. La graisse doit s#etre liquefiée.

Egouttez la graisse dans une casserole en la passant au tamis. Pilez la viande dans un mortier, coupez-la en laniers avec deux fourchettes ou passez-la au mixeur. Ajoutez les aromates, remplissez des petits bocaux et laissez refroidir. Versez une petite quantite de graisse tamisée au-dessus de la viande dans chacun des pot pour fermer.
Couvrez et conservez au frais dans un refigerateur