

LES GRANDES PROPRIETES DES RILLETES DE TOURS

...ELLES SE CARACTERISENT PAR :

Une couleur brune, dorée,

La présence de << beaux >> morceaux de viande, sous la forme de fibres qui donnent un goût de viande rissolée, une cuisson longue de sept à dix heures, ce qui permet d'éliminer l'humidité et les graisses superflues.

Pour trouver et apprécier les saveurs délicates de cette spécialité gastronomique de Touraine, il est préférable de les consommer à une température ambiante, sortir les rillettes de Tours une heure du réfrigérateur avant de les consommer.

Ces recettes sont conçues et élaborées avec les rillettes de Tours aux caractéristiques particulières.

Dans notre région les rillettes de Tours remplacent très souvent le beurre sur les tartines de pain au petit déjeuner, dans le café au lait du goûter de quatre heures, dans l'accompagnement des huîtres ou des crudités et dans la réalisation des recettes tourangelles qui vous sont offertes par les artisans Bouchers et Charcutiers

PS . : En Touraine, une recette d'huîtres chaudes avec une noisette de rillettes, saupoudrées de chapelure et gratinées au four, se perpétue.. jusqu'aux Charentes.