

LA RECETTE DE

Nicolas FORTIN

Producteur de porc
À JUIGNE-SUR-SARTHE (Sarthe)

Tarte à la rilette

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée
400 g de rillettes
3 œufs
25 cl de crème liquide
1/4 de litre de lait
Ciboulette, persill



Difficulté : *

Pour 6 à 8 personnes

PRÉPARATION

- Faire fondre les rillettes et retirer le gras
- Battre les œufs en omelette avec le lait et la crème liquide.
- Ajouter les herbes et les rillettes froides au mélange.
- Garnir la pâte et faire cuire 30 minutes à thermostat 6.
- Déguster avec une belle salade verte !



Joëlle, Joël et Nicolas
FORTIN

La Jaluère

72300 JUIGNE-SUR-SARTHE

Tél. 02 43 95 80 96

lajaluere@gmail.com

LA FERME EN BREF...

A la Jaluère, Nicolas et ses parents élèvent des porcs sur paille avec les céréales de la ferme et les transforment sur place. Traçabilité garantie !

PRODUITS DE LA FERME

Charcuterie, produits frais.
Rillettes, pâté, saucisson.
Viande de veau.

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme : Du jeudi au vendredi, de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, le samedi de 8 h à 12 h 30.

Autres lieux de vente : Marchés de Sablé-sur-Sarthe les lundis, vendredis et samedis matins, Solesmes le mercredi matin et Auvers-le-Hamon le jeudi matin.

Goûtez notre nature en Pays de la Loire

www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire