

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 459 621**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21) **N° 79 16191**

(54) Rillettes ovines (agneau ou mouton).

(51) Classification internationale (Int. Cl.<sup>3</sup>). A 23 L 1/31.

(22) Date de dépôt..... 25 juin 1979, à 9 h 55 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — « Listes » n° 3 du 16-1-1981.

(71) Déposant : MERIC Richard, ESPECHE Jean-Claude, EYMARD Patrick et GAMBERINI Ugo,  
résidant en France.

(72) Invention de : Richard Meric, Jean-Claude Espeche, Patrick Eymard et Ugo Gamberini.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire :

Choisir de préférence un jeune agneau broutard dont le poids atteigne les 18 à 20 Kg : la tendreté de sa chair sera alors celle de l'agneau de lait, mais son goût plus nuancé s'approchera de celui de l'antenaïs.

5 Opérer donc une sélection subtile et délicate parmi ses morceaux les plus nobles et ses bas-morceaux. Les désosser en prenant bien soin de les éplucher et de les dégraissier. Les découper en morceaux plus fins.

Utiliser une graisse d'oie très pure dans laquelle on fera  
10 cuire la viande avec le genièvre et un bouquet garni pendant 1 heure et demie à une température constante de 100°. Terminer la cuisson en forçant le feu de manière à monter la température à 140°.

Au niveau des 140°, arrêter la cuisson et entamer un processus rapide de refroidissement du récipient en le posant par exemple sur de la glace et cela jusqu'à ce que la graisse d'oie ait repris sa consistance initiale.

Malaxer le tout dans une cuve de mélangeur électrique à petite vitesse tout en maintenant le refroidissement de la préparation. Incorporer enfin le poivre vert et saler au goût. Continuer le malaxage jusqu'à l'obtention d'une rillette blanche et onctueuse.

La dite rillette peut être mise en pots de verre (verrines) stérilisés ou en conserves suivant la méthode Appert.

**"REVENDICATIONS"**

1. Conserve de viande caractérisée en ce qu'elle est présentée sous forme de rillette préparée à partir de viande d'agneau ou de mouton.
2. Rillette selon revendication n° 1 caractérisée par la préparation à partir de viande d'agneau cuite impérativement dans de la graisse d'oie pure.