

# Réaliser sa propre graisse de cuisson maison

---

## Ingrédients et matériel nécessaires

- 1 kg de gras de bœuf ou de porc frais (de qualité bouchère)
- Une grande casserole à fond épais
- Une passoire fine ou une étamine (tissu propre)
- Des bocaux en verre stérilisés avec couvercles
- Une cuillère en bois

## Préparation de la matière première

- Couper le gras en petits dés réguliers pour faciliter une fonte uniforme
- Retirer soigneusement les morceaux de viande, de peau ou de cartilage restants
- Rincer rapidement les dés à l'eau froide si nécessaire, puis les sécher parfaitement avec un torchon propre
- Placer les dés dans la casserole froide

## Processus de fonte étape par étape

- Chauffer à feu très doux : la graisse ne doit jamais bouillir pour éviter de brûler
- Laisser fondre lentement pendant 1h30 à 2h en remuant régulièrement avec la cuillère en bois
- Surveiller la coloration des 'grattons' (les résidus solides) : ils doivent être dorés mais pas noirs
- Éteindre le feu dès que le liquide est limpide et que les grattons sont croustillants

## Filtrage et conservation

- Placer l'étamine ou la passoire fine au-dessus d'un récipient résistant à la chaleur
- Verser délicatement la graisse fondue pour filtrer les impuretés
- Transvaser immédiatement dans les bocaux en verre stérilisés
- Laisser refroidir à température ambiante sans couvrir jusqu'à solidification complète
- Fermer les bocaux et conserver au réfrigérateur (jusqu'à 6 mois) ou au congélateur pour une durée prolongée