

Les Bougnettes de Thérèse

Ingrédients (pour 17 à 18 unités) :

- 2 kg gorge de cochon + quelques couennes
- 2 douzaines d'œufs
- 1 grosse miche de pain (1.2 kg)
- Crépine de Porc
- Épices : poivre, sel, 4 épices, thym, laurier, herbes de Provence



Acheter le pain 2 à 3 jours avant la réalisation des bougnettes et le faire durcir. Faire cuire la gorge de porc et les couennes avec les épices (thym laurier herbes de Provence, sel poivre, 4 épices).

Couper le pain en tranches très fines ; En gardant un peu pain (environ $\frac{1}{4}$) à coté, mouiller le reste du pain avec les œufs battus au préalable en omelette.

Lorsque la viande est cuite la couper en petits morceaux avec les couennes.

Bien malaxer le mélange pain/œuf à la main pour émietter les morceaux de pain de façon à ce que l'œuf se répartisse au mieux.

Mettre un peu de bouillon de cuisson de la viande dans le plat œufs/pain pour ramollir le mélange.

Ajouter la viande et les couennes et rectifier l'assaisonnement (sel poivre).

Ajouter un peu de 4 épices et le reste de pain.

La texture doit être souple et moelleuse. Y rajouter si nécessaire du jus de cuisson de la viande.

Le mélange est prêt.

Laver la crépine avec de l'eau citronnée plusieurs fois de suite et rincer à l'eau tiède.

Étaler la crépine, poser la valeur d'une grosse louche du mélange et rouler dans la crépine de manière à bien recouvrir toute la farce.

Cuire les bougnettes dans de la graisse de canard ou graisse de porc.