



## Bougnettes

---

### Préparation

### Ingédients

une miche de pain de 4 kg

12 œufs

3 kg de collet de cochon

Bouillon aromatisé

Crépine

Graisse fine

Pour faire une douzaine de bougnettes, prendre la miche de pain, la laisser rassir et prendre la mie que l'on décortique, mélangez-la aux œufs, assaisonnez. Rajoutez le collet de cochon que vous aurez fait cuire préalablement dans un bouillon aromatisé.

Coupez la viande en dés de 1 cm environ et mélangez au pain et aux œufs. Faites des boules de forme ovale de 10 à 15 cm de diamètre que vous entourez de crépine et faites cuire dans de la graisse fine. Elles sont à point dès qu'elles obtiennent une couleur caramel.