

**La recette de Jean :**

### **Vitoulets de Charleroi**



**Ingrédients :**

- 500 g de haché de porc (ou : moitié porc/moitié veau)
- 100 g pain (sans la croûte)
- Lait
- 2 œufs
- 2 oignons hachés
- Persil
- Sel, poivre, muscade.

**Préparation :**

- Déposer la viande dans une terrine.
- Mettre à tremper le pain dans le lait (juste ce qu'il faut pour mouiller).
- Ajouter le pain dans la terrine avec sel, poivre, muscade, œufs, oignons et persil.
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.
- Façonner en boulettes.
- Cuire les vitoulets à la poêle, au beurre noisette.
- Bien laisser colorer et achever au four.

A déguster chaud ou froid.

Accompagner d'une bonne bière. Bon appétit!