

La bougnette

Etymologiquement, ce mot est à rapprocher de « beignet » ou même « beigne », signifiant bosse, son origine est très ancienne



Il s'agit d'une boule façonnée à la main de 400 grammes environ cuite dans la graisse jusqu'à avoir une belle couleur dorée.

Elle est composée de: 1/3 de pain, 1/3 d'œufs et 1/3 de viande.

La bougnette est idéale en hors-d'oeuvre ou pochée dans la soupe lorsqu'elle est rassie. Elle est également excellente poêlée à l'apéritif ou en accompagnement d'une salade.

Le boudin



Le melsat

Cette charcuterie, fort ancienne, tire son nom selon les uns de l'occitan « melsat » qui signifie mélange.

Pour d'autres, c'est la « mesla » (rate) qui lui a donné son nom.

Il s'agit d'une mēlée faite avec des

œufs, du pain et de la viande

de porc salée et poivrée. Le tout est mis dans un boyaux naturel et cuit dans un bouillon

Le melsat se consomme froid en entrée ou frit comme la bougnette.



De la gorge de porc et un peu de lard que l'on fait cuire deux heures dans un bouillon avec du thym et du laurier.

On mélange avec des tranches de pain gorgées de sang des porcs On assaisonne de sel et de poivre On embosse et on recuit.

Le boudin se consomme froid en entrée ou frit