

La Gastronomie

au coeur de la Wallonie



Accueil Contact

Plat Principal (divers)

La recette de :

Vitoulets de Charleroi

En latin, "vitulus" signifiait "veau": c'est l'origine du mot VITOLET, mets qui était constitué de la seule viande de VEAU, à l'exclusion de celle du porc

Aujourd'hui, on prépare souvent le "Vitoulet" avec du porc, mais les puristes préféreront le veau.

(Remarque apportée par André Lefrançois, philologue classique ULg)

(Voir aussi: [Confrérie de la Cerveise de Marcinelle](#))

Ingrédients:

- 500 g de haché de porc (ou moitié veau, moitié porc)
- 100 g de pain
- lait
- 2 oeufs
- 2 échalotes hachées
- 1 gousse d'ail
- persil

Préparation:

- Faire hacher par le boucher 1/2 kg de porc (évitiez d'acheter le haché tout préparé).
- Mettre à tremper dans du lait les 100 g de pain et pressez-les afin d'éviter l'excès d'humidité.
- Ajoutez-le au haché dans une terrine. Mélangez-le tout avec sel, poivre, deux oeufs, les échalotes hachées, la gousse d'ail et le persil, pour obtenir une pâte homogène. Divisez en dix boulettes
- Cuire les vitoulets dans une poêle au beurre noisette. Bien laisser colorer et achever la cuisson au four.

Recette proposée par e-monsite.com/charleroi

Vitoulets (variante)

Avant-guerre, quand on recevait quelqu'un à l'improviste, on lui offrait un verre. Quand on voulait recevoir cette personne un peu mieux que monsieur tout le monde, on envoyait vite le gamin chercher de la viande "au boucher" pour préparer en vitesse un petit en-cas "vite tourné" (étymologie populaire qui n'est pas correcte).

Ingrédients:

- Viande de porc hachée
- Farine
- poivre
- Sel
- Beurre

Préparation:

- Faire des boulettes avec la viande.
- Les rouler dans la farine.
- Faire fondre le beurre dans une poêle et y déposer les boulettes.
- Laisser roussir sur les 2 faces, puis baisser la flamme et laisser cuire environ 20 min.

Liste des thèmes de recettes



[Entrées](#)
[Soupes et potages](#)
[Poissons et crustacés](#)
[Plats: divers \(porc, boeuf ...\)](#)
[Plats : Volailles](#)
[Plats : Moutons et agneaux](#)
[Potées, tartes et plats uniques \(salés\)](#)
[Gibiers à plume](#)
[Gibiers à poil](#)
[Légumes et p de t.](#)
[Terrines et pâtés](#)
[Desserts](#)
[Sauces](#)
[Oeufs](#)
[Champignons](#)
[Confitures & Conserves](#)
[Boissons](#)
[Escargots](#)

[Articles et informations](#)

[Restaurants et magasins recommandés](#)



Suggestions pour servir:

- Servir avec une bière style "Wallonne", des pommes de terre au four, dites "al' pelatte"



Copyright © 2011 . All Rights Reserved