

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **PAQUETS de COUENNES**

Ingrédients :

- 6 couennes de porc cru,
- 2 oignons, 3 carottes, 1 bouquet de persil,
- 2 clous de girofle, poivre, sel, bouillon,

**Recette:**

- Couper les couennes en rectangles,
- les réunir en petits paquets par 5 ou 6 et les ficeler.
- Dans un faitout, placer les paquets de couennes, les carottes coupées,
- les oignons piqués de 2 clous de girofle, quelques grains de poivre, salé.
- Verser le bouillon pour recouvrir le tout. Porter à ébullition et laisser cuire à petit frémissement pendant 2h30.
- Égoutter les paquets de couennes et les servir chauds avec d'autres cochonnailles chaudes.
- On peut aussi les faire rissoler légèrement au saindoux et les servir saupoudrés de persil.

**Bon appétit**