

Farçous de l'Aveyron

Ingrédients :

- Le vert de 8 à 10 grosses feuilles de blettes
- Un gros bouquet de persil
- 2 à 4 oignons nouveaux (ou oignons rouges si pas la saison des nouveaux)
- 1 gousse d'ail (ou plus si on aime l'ail)
- 2 œufs
- 4 grosses c. à soupe de farine
- Lait

Préparation :

Précuire à l'eau le vert des blettes

Hacher menu blettes, persil, oignons et ail (ne pas mixer)

Mélanger ensemble œufs, farine et lait jusqu'à obtention d'une pâte molle, plus épaisse que la pâte à crêpe.

Ajouter légumes, sel et poivre, mélanger puis confectionner des galettes.

Cuire à la poêle à feu doux, avec beurre salé.

(On peut servir avec une sauce yaourt à la grecque citronnée).

NB : le vrai farçou contient de la chair à saucisse et de la mie de pain, j'aime celui-là plus léger et plus frais