

Farçous de l'aveyron

* Les farçous sont des petits beignets aux herbes originaires de l'Aveyron. On distingue les farçous à la viande, à base de viande hachée de porc et les farçous maigres, avec seulement des herbes et des feuilles de blettes.

- Le vert de 3 ou 4 blettes
- 100 gr de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil frais
- 2 oeufs entiers
- 2 verres moyens de farine
- 2 verre moyens de lait
- Sel et poivre
- Huile pour friture

Hachez finement les verts de blette avec l'oignon, l'ail et le persil. Mettez cette farce dans un saladier. Incorporez la chair à saucisse. Mélangez.

Dans une terrine, mélanger la farine et les œufs puis ajouter le lait. La pâte doit être un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes.

Incorporer le hachis et assaisonner.

Faites chauffer l'huile de la friture. Une fois bien chaude, faites cuire les farçous en formant des petites galettes. Faites-les dorer de chaque côté. Il faut que vos farçous soient croustillants à l'extérieur et moelleux dedans.

Disposez-les sur du papier absorbant.

Servez avec une salade ou en accompagnement d'une soupe.

* quand c'est la saison, vous pouvez prendre des oignons frais du jardin et ajoutez de la ciboulette si vous en avez dans votre jardin