

La recette traditionnelle : les farçous

Ah les **farçous** ! Une vraie tradition en **Aveyron**. On les trouve même sur les **marchés**, prêt à être dégustés. Oui, oui, vous savez cette odeur alléchante que l'on sent lorsqu'on fait son marché : c'est celle des **farçous** ! Dur d'y résister...

Bien sûr, on peut aussi les faire à la maison. Mais comment les fait-on ? C'est une vraie source de conflits : « moi j'y mets du pain » « ah moi, non ! » « moi je les fais avec de la chair à saucisse » « mais non ! pas de viande ! » etc, etc. Voilà ce qu'on peut entendre quand le sujet des **farçous** est lancé... Une chose est sûre, il faut des verts de blette.

Alors moi, je vous propose MA recette :

Ingrédients

- le vert de 4 ou 5 belles blettes
- une bonne poignée de persil
- un oignon
- une gousse d'ail (selon les goûts)
- 100 g de chair à saucisse (plus un petit bout de merguez si j'en ai dans le frigo – ça donne un petit goût indiscernable qui change tout)
- 4 oeufs
- 2 cuil. à soupe de farine
- 10 cl de lait (+ ou – en fonction de la consistance de la pâte)

Préparation

Hacher les blettes, le persil, l'oignon, l'ail et la chair à saucisse puis mélanger le tout. Réserver.
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.

Dans une grande poêle, bien faire chauffer de l'huile.
Faire cuire la préparation en petits tas en essayant de former de petites galettes. Les retourner dès qu'elles sont dorées et servir aussitôt accompagnées d'une salade.

