

Le Farçous Aveyronnais

Mixer les verts de blettes avec de l'oignon, ail, persil, sel, poivre et lardons.

Faire une pâte avec 2 œufs, farine et lait (un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes).

Incorporer la mixture à la pâte.

Faire frire à feu vif dans une poêle avec de l'huile en déposant la pâte par grandes cuillérées.

Ensuite je les dépose sur du papier absorbant pour enlever le surplus d'huile (c'est déjà bien gras...).

Il faut savoir qu'il n' existe pas une seule recette de farçous, on dit même qu'il y a autant de farçous que d'aveyronnaises!! Alors, à votre imagination...

Recette d' Elodie Bégards