

# Farçous Aveyronnais

## Recette traditionnelle

Pour une version végé, supprimer la viande et rajouter des herbes !

6 feuilles de poirée  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1/2 bouquet de persil  
Facultatif : 200 g chair à saucisse  
4 œufs  
80 g farine  
10 cl lait  
sel  
poivre  
huile



Commencer par nettoyer les feuilles, éplucher ail et oignon. Mettre les feuilles de poirée, l'oignon, les gousses d'ail et le persil dans votre mixeur. Mélanger avec la chair à saucisse. Mélanger farine et œufs. Je vous conseille d'intégrer les œufs un par un. Ajouter le lait et mélanger de nouveau.

Incorporer la garniture, saler, poivrer et mélanger une dernière fois.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire cuire vos farçous quelques minutes.

Ils doivent être bien dorés. Servir avec une belle salade.