

Les farçons aveyronnais de Karine Bénézet

Pour environ 15 farçons (3 ou 4 personnes, ça dépend des appétits!)

Ingrédients :

240 g de pain

300 ml de lait

5 belles feuilles de bettes à carde vertes. Il faut enlever complètement la côte (ou nervure blanche)

Une demi-botte de persil

Trois gousses d'ail

4 oeufs

80 g de lard gras (ou lard salé, mais on utilise que le gras et non la portion de viande qui vient avec)

Sel et poivre

Un peu de farine, au besoin

Huile de tournesol

Préparation :

Mettre le pain émiétté dans un bol, et y ajouter le lait. Écraser légèrement le pain avec les doigts pour qu'il absorbe bien le liquide. Laisser tremper.

Pendant ce temps, hacher le persil finement, ainsi que les bettes à carde (moins finement) et les mélanger dans un autre grand bol. Ajouter au mélange l'ail pressé.

Ensuite, presser le mélange pain/lait entre les mains pour retirer l'excès de liquide et mettre le pain mouillé (sans excès de liquide) dans le mélange de légumes verts.

Mélanger le pain et les légumes avec les mains.

Ensuite, ajouter quatre oeufs au mélange, ainsi que le sel et le poivre. (Karine se fit à l'odeur pour savoir si c'est bien assaisonné.) N'oubliez pas qu'on va ajouter du lard salé.

Faire revenir le lard dans une poêle, celle qui servira à frire les farçons.

Retirer les parties solides et laisser le reste de graisse dans la poêle.

Mettre les granules de gras cuit dans le mélange.

Mélanger avec une grosse cuillère. S'il y a trop de liquide, si la pâte n'est pas homogène, ajouter un peu de farine pour assécher et épaissir le mélange.

Ajouter de l'huile de tournesol à la graisse de lard dans la poêle. Le fond doit être bien couvert d'huile (environ un demi-centimètre). Faire chauffer l'huile à feu élevé. Lorsque la température de friture est atteinte, déposer la pâte, environ 50 ml par farçou (quantité au goût).

Baisser la température un peu, et faire frire les farçous au moins 2 minutes par côté. Le temps dépend de la texture que l'on aime, un farçou très croustillant, ou pas.

Lorsqu'ils ont atteint la cuisson voulue, sortir les farçous de la poêle et les déposer dans une grande assiette. Retirer l'excès d'huile, en les épongeant avec une serviette de papier.

Servir avec une salade et un vin rouge rocailleux. **Bon appétit!**