

Les Farçons

Ingrédients :

-  le vert de 4 ou 5 belles blettes
-  une poignée de persil
-  un oignon et une gousse d'ail
-  100 g de chair à saucisse
-  1 pain
-  4 œufs
-  2 cuil. à soupe de farine
-  10 cl de lait



4 personnes



25 minutes



3 minutes



Préparation :

- 1** Hacher les blettes, le persil, l'oignon, l'ail et la chair à saucisse puis mélanger le tout. Réserver.
- 2** 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.
- 3** Incorporer le hachis et assaisonner.
- 4** Dans une grande poêle, 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 et de charcuterie (jambon, saucisson, friton...).

Idées accords mets & vins de Marcillac :

Ce plat s'associe parfaitement avec :

- **un vin rouge léger** : cuvée Tradition de Les Vignerons du Vallon, Lo Sang del País du Domaine du Cros, Tandem du Domaine des Costes Rouges ou L'albinie 2018 du Domaine de l'Albinie
- **un vin rosé** : cuvée Tandem du domaine des Costes Rouges.
- **un vin blanc** : Alban 2019 du Domaine Matha, Blanc de Blancs du Domaine du Cros.