



# Les Farçous

Préparation : 20 min Cuisson : 2 à 3 minutes

## INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 150 g de farine
- 1 oignon
- 3 blettes
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de persil
- Sel, poivre
- Huile de tournesol
- 500 g de chair à saucisse (facilitatif)

## PRÉPARATION

- Mélanger dans un grand saladier les oeufs, le lait et la farine.
- Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil puis incorporer dans le mélange.
- Pour les blettes, n'utiliser que le vert et le ciseler finement. Ajouter à la préparation puis saler et poivrer. Ajouter ensuite la chair à saucisse.
- Former 8 petites boules de la préparation à la main puis les aplatir légèrement.
- Cuire 2 à 3 minutes de chaque côté dans une poêle bien huilée.