

Farci poitevin de Mamie Loulou



4 PERS.



2h

Difficulté



Ingédients

Poireaux

Oseille

Epinard

Blette

Chou vert

Ail vert

200g de lard

10 oeufs

4 cs de crème fraîche

2 cs de farine

1- Faire blanchir l'oseille.

2- Couper menu tous les légumes.

3- Mélanger avec le lard, les oeufs, la crème et la farine. Assaisonner à votre goût.

4- Mettre le tout dans un panier de cocotte minute et plonger le dans l'eau bouillante pendant 1h30.

5- A déguster froid (accompagné de pain, de moutarde, ou nature)

S'il vous manque un légume vous pouvez le supprimer ou le remplacer par un autre : du chou vert par exemple.

