

Memo du 18/09/2014.

Le farci poitevin

Far ou farci du Poitou, il s'agit d'un mélange de verdure agréablement ou non de lard, selon qu'il s'agit d'un far gras ou d'un far maigre. Ce farci est souvent placé dans un filet ou une mousseline et cuit dans le bouillon du pot-au-feu ou dans une potée, mais on peut aussi préparer le far comme un gratin de légumes.

PRÉPARATION : 30 minutes
CUISSON : 30 minutes

Pour 6 personnes

- 200 g d'épinards
- 100 g d'oseille
- 400 g de feuilles de chou
- 200 g de feuilles de bettes (ou joutes)

- 2 oignons
- 1 bouquet de ciboulette
- 200 g de fromage frais très bien égoutté
- 80 g de farine
- 10 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 25 g de beurre
- sel et poivre blanc au moulin

1. Parez et triez toutes les feuilles de verdure, lavez-les soigneusement, puis épongez-les et coupez les queues. Hâchez toutes ces feuilles grossièrement en les mélangeant. Pelez les oignons et émincez-les finement. Ciselez-également la ciboulette.
2. Mélangez intimement le fromage blanc et la farine dans une terrine.

Incorporez ensuite la crème fraîche et les œufs battus, les oignons et la ciboulette, salez et poivrez. Lorsque ce mélange est homogène, ajoutez toute la verdure et mélangez encore bien à fond.

3. Beurrez un grand plat à gratin et versez-y la préparation. Lissez le dessus. Faites cuire dans le four à 200 °C pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus forme une croûte légèrement gratinée, mais surtout ne poudrez pas de fromage râpé. *peut être mis ds moule à cake → cuisson un peu plus*
- Servez ce farci en garniture de viande rôtie, veau ou boeuf. *- 1. Plus longue -*