

LES FARCIDURES

Ce sont des boules de pommes de terre râpées qui se font cuire dans un bouillon de petit salé et d'andouilles.



La recette

- Dans un faitout, mettez de l'eau à bouillir pour faire cuire le petit salé et l'andouille.
- Épluchez les pommes de terre. Les râper et les faire égoutter dans une passoire.
- Dans un saladier, mettez les pommes de terre râpées et ajoutez le sel, l'ail et le persil moulinés.
- Prenez l'équivalent "d'une petite boule de pétanque" de la préparation, ajoutez au centre des morceaux de lard et façonnez votre boule.
- Plongez les boules ainsi faites dans l'eau bouillante après avoir enlevé la viande cuite et laissez cuire vos farcidures 45 minutes environ.

Ingrédients



3 kg de pommes de terre



du persil



de l'ail



du lard salé



2 pincées de sel

Conseil de mamie

Les puristes la mangent avec le petit salé et l'andouille, d'autres avec un civet. Il en reste ? En tranches, grillées à la poêle...

©CorrèzeTourisme