



Farce
dure
mais toujours
moelleuse

farce dure

farçadura

Ingrédients :

Pour 4/6 personnes

Pour la farce :

- 500 g de vert de blette
- 2 gros oignons
- 4-5 gousses d'ail
- 150 g d'une tranche de lard gras salé
- un morceau de talon de jambon sec (volume selon vos goûts), env. 150g

Pour le liant :

- 3 cuillères à soupe bombées de farine de froment
- 4-5 œufs suivant la taille
- un demi litre de lait
- 200 g de pain dur
- sel, poivre

variantes : Celles et ceux qui préféreront une version végétarienne remplaceront la viande par quatre ou cinq cuillérées d'huile ou de la graisse végétale.

Per 4/6 personas

Per la farça :

- 500 g de bledas
- dos braves unhons
- 4 a 5 lissons
- un bon bocin de lard gras salat (150 g)
- un bocin de chambon de pais (coma per lo lard) (çò que vos fai besunh)

Per far la còla :

- 3 grossas culheradas de farina de blat
- 4 o 5 cacauds
- 1/2 l de laite
- un casson de pan dur de 200 g
- sau, pebre

Recette :

Dins de las familhas qu'era un pauc mai de lard, pas de chambon, las bledas se podian completar ambe de la salada, daus epinards... Selon les familles il y avait plus ou moins de lard, pas forcément de jambon, les blettes pouvaient être remplacées ou complétées de salade, d'épinards ou d'autres légumes verts.

En Limousin plusieurs plats portent le même nom. Les *farçaduras* d'Egletons ou d'Argentat n'ont rien à voir avec notre plat *montanhier, qu'es lo nòstre lo melhor*, c'est le nôtre le meilleur.

1. *Apchar las legumās*, hachez grossièrement les légumes (blettes, oignons, ail) *copar en tots pitits bocins lo lard e lo chambon*, couper en tout petits dés le lard et le jambon.
2. En parallèle faire ramollir le pain dans du lait tiède, l'écraser à la fourchette et ajouter la farine et les œufs. Mélanger avec les légumes et la viande.
3. *Engraiassar la tòle ambe dau lard* / Graisser avec du lard un moule ou une tôle et verser dedans. Il ne faut pas que la *farçadura* soit trop épaisse (pas plus de 3 cm). Si vous avez trop de préparation faite en deux.
4. Cuire à four chaud (180°) environ 45 minutes.

Piquer la lame d'un couteau dans la *farçadura*, elle doit ressortir sèche. A consommer accompagné d'une salade.



Le catalogue des producteurs du Parc est en ligne sur www.pnr-millevaches.fr



Voir la recette en vidéo.