

# Farçons

## Ingrédients

400 g de feuilles de blettes

2 œufs

1 oignon

1 gousse d'ail

1 bouquet de persil

2 verres de farine

2 verres de lait

Sel

Huile de friture

## Préparation

1. Hacher finement les verts de blette avec l'oignon, l'ail et le persil. Mettre cette farce dans un saladier.
2. Rajouter les oeufs, la farine et le lait. Il faut que la pâte ne soit pas trop liquide ni trop épaisse. Saler un peu.
3. Faire chauffer l'huile de la friture. Une fois bien chaude, faire cuire les farçons. Je me sers de deux cuillères à soupe pour la grandeur. Les faire dorer de chaque côté pas trop longtemps. Il faut que vos farçons soient croustillants à l'extérieur et moelleux dedans.
4. Les disposer sur du papier absorbant et les saupoudrer de sel.
5. A servir tiède.