

- FARÇOUS AUX BLETTES
- Pour une dizaine de farçous environ:

- 2 œufs
- 100g de farine
- 200 g de feuilles de blettes
- 1 petit oignon nouveau (avec le vert)
- 1 petit bouquet de persil
- 1 petite gousse d'ail
- Quelques branches de ciboulette
- Poivre & sel
- 200 ml de lait (ou moitié lait, moitié crème)

Laver les feuilles de blettes ainsi que les herbes.

Chauffer une poêle avec de l'huile.

Les farçons seront bien croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.