

Farce pour volailles, aubergines,
poumons etc... (appelée "farci")
(recette de maman transmise
par Huguette Darolles)

Hacher jambon, chair à saucisse, petit salé avec
un peu d'origan ou échalote une goutte d'ail,
du persil et du foie de volaille (peut être rem-
placé par foie de veau ou de porc)
Casser 2 ou 3 œufs, les battre comme pour
une omelette avec un peu de lait (1c. à s.)
et bien mélanger au hâché. Effeuiller une
petite branche de thym. Ajouter de la
mie de pain tout en battant le hâché un
peu "baveux".

Le mettre dans une volaille, poitrine de veau,
aubergine etc...
Ne pas oublier de mettre un peu de poivre,
légèrement de sél (peu à cause du jambon,
saucisse etc...)

Peut aussi être utilisé pour faire
des boulettes, ou boules aplaties. Tirober
de farine, friture. Servir avec une sauce
tomate, un ficandean, une poule en
alicuit etc...