



# Farci Poitevin

## Ingrédients :

- 10 grandes feuilles de chou
- 8 poignées d'oseille
- 4 poignées de chou
- Quatre poignées de salade
- Quelques côtes de bettes ou deux blancs de poireaux
- Un oignon coupé finement
- Une poignée de persil
- Une petite poignée d'appétit ou ciboulette
- Une livre et demie de lard salé
- Une poignée de mie de pain
- Une petite poignée de farine
- Sel
- Poivre

## Préparation :

- Amincir les côtes; les ébouillanter; égoutter sans casser
- Dans une grande bassine étaler le filet à farci ébouillanté, en le faisant déborder largement.
- Le garnir avec les feuilles de chou, en veillant à ce qu'il n'y ait aucun trou
- trier, laver abondamment, égoutter, bien éponger : huit poignées d'oseilles, quatre poignées de choux, quatre poignées de salade.
- Couper très finement 8 poignées d'oseilles, 4 poignées de choux, 4 poignées de salade, quelques côtes de bettes ou 2 blancs de poireaux ; bien mêler, ajouter le lard salé coupé en petit dés, une poignée de mie de pain, une petite poignée de farine, sel et poivre (ne pas trop saler la viande donne déjà du goût) .
- Faire bouillir dans un très grand pot ou faitout cinq à six litres d'eau (l'eau doit recouvrir le farci) avec quelques grains de poivre . Mettre des os et une couenne s'il y en a. Quand l'eau bout vivement terminer le farci en mêlant au mélange dix œufs. Bien brasser; goûter. Verser dans le filet à farci préparé et relever au-dessus les feuilles de chou qui débordent. Tirer la ficelle du filet et serrer. Bien ficeler. Plonger dans l'eau bouillante. Maintenir quelque instants sous l'eau pour éviter que les œufs ne filtrent. Laisser cuire trois heures environ.