

PETITS FARÇOUS AU PÉRAIL

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

Pour 4 personnes

Facile

Ingrédients

1 Pérail 150g

1 œuf

50g de farine

100g d'épinard

1 oignon nouveau

1 petit bouquet de persil

1 petite gousse d'ail

8cl de lait

½ cuillère à café de bicarbonate

Sel, poivre

Préparation

- Lavez le persil et les feuilles d'épinard. Essorez bien. Dans un mixeur, mixez les épinards avec le persil, l'ail, l'oignon (parties vertes et blanches), du sel et du poivre

- Fouettez l'œuf et incorporez au mélange à base d'épinards, ainsi que la farine, et le bicarbonate. La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à pancakes

- Chauffez une poêle avec de l'huile

- Cuire les farçous comme des mini pancakes : faites des petits tas de pâtes et laissez dorer chaque face pendant 2 ou 3 minutes chacune

- Les farçous doivent être croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, déposez-les sur du papier absorbant

- Coupez le Pérail en cubes et disposez un cube par pancake.

Faites-les tenir à l'aide d'un pic et dégustez immédiatement.

Vous pouvez ajouter au choix des noix, quelques petits lardons, voire même intégrer un peu de Pérail dans la pâte