

## LE MILLASSOU



Facile  
Easy



15 min



20 min

### INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Pour 6 personnes: 1 kg de pommes de terre, 150 g de lard, 1 persillade, 1 œuf, de la graisse de canard. / For 6 people; 1 kg potatoes, 150 g bacon, 1 persillade (parsley and garlic mixture), 1 egg, duck fat.

### ETAPES/ STEPS

Épluchez les pommes de terre, râpez-les sur une passoire et égouttez-les bien. Hachez le lard avec la persillade et mélangez avec l'œuf et les pommes de terre râpées. Faites chauffer la graisse de canard et versez votre millassou en prenant soin de former une grosse crêpe bien épaisse et régulière. Laissez cuire une vingtaine de minutes, retournez-la et laissez cuire encore vingt minutes à feu doux. Accompagnez d'une salade verte ou en garniture d'une viande.

Bon appétit !

Peel potatoes, grate by hand and drain thoroughly. Finely chop bacon with a persillade, then mix in egg and the grated potatoes. Heat the duck fat and pour on your millassou, taking care to make a large, thick, evenly shaped pancake. Cook for 20 minutes, then turn over and cook for another 20 minutes over a low heat. Serve with green salad or with meat. Bon appétit !

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les farcidures, petites boules de pommes de terre râpées accompagnées d'aromates garnies d'une farce assaisonnée, figurent également parmi les spécialités régionales corréziennes.

Did you know? Farcidures, small balls of grated potato with herbs and seasoned stuffing, are another regional speciality of Corrèze.



Retrouvez-les dans les restaurants suivants :

- L'étape, 19490 Sainte-Fortunade,
- Chez Gus et Olga, 19000 Tulle,
- Chez Mestre, 19150 Lagarde-Enval.

### LA CONFRÉRIÉ DES FARCIDURES ET DU MILLASSOU

L'association met en avant la gastronomie locale et recettes traditionnelles à travers de nombreuses animations.

The organisation stages a large number of events to promote local cuisine and traditional recipes.



SAINTE-FORTUNADE  
05 55 27 30 01

