



LES FARCIDURES

Recette
de Pascale
du restaurant
le BercoP
à Cornil



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

3 kg de pommes de terre
1 cube de lard par farcidure
Ail
Persil
Sel
Poivre
Petit salé (échine, travers,
éventuellement palette)
Andouille

Variante : enveloppez chaque farcidure
dans une feuille de chou

MATÉRIEL

Râpe à farcidures

Marmite



- 1 Râpez très finement les pommes de terre et faites-les égoutter (pendant 1h environ). Astuce de la belle-mère de la chef Pascale : récupérez cette eau chargée d'amidon et faites la réduire dans une casserole, incorporez le tout à la «pâte» de pommes de terre.
- 2 Faites cuire le petit salé et l'andouille dans une large marmite, prévoir 1h de cuisson. Retirez la viande que vous réservez dans du bouillon. Gardez l'eau de cuisson des viandes (l'eau servira à cuire les farcidures). Préparez des petits dés de lard salé, puis une persillade (ail, persil). Assaisonnez (sel, poivre).
- 3 Formez des boules au milieu desquelles vous incorporez le lardon et la persillade. Faites cuire les boules dans l'eau de cuisson des viandes. Si besoin, ajustez le niveau d'eau. Lâchez les boules dans l'eau frémissante. Il faut compter environ 45 min de cuisson (à ajuster en fonction de la grosseur des farcidures). Astuce importante : il ne faut pas que les boules touchent le fond de la marmite, elles doivent toujours flotter. Les farcidures sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface. Pour vérifier la cuisson, coupez-en une en deux. Et comme la mère de la chef Pascale dit : «il ne faut pas qu'elle fasse de la sciure», cela voudrait dire qu'elle n'est pas assez cuite, mais vous comprendrez cela en les faisant.