

## MES TABLES DE FETES



### Farcis

#### Ingrédients pour la farce

- chair à saucisse
- restes de viande : rôti de boeuf, veau, porc, saucisses épicées etc...
- jambon blanc haché
- oeufs
- mie de pain
- lait
- ail, oignon
- persil, basilic
- sel, poivre

Préchauffer le four T 7 (210°)

La marche à suivre n'est pas très compliquée.

Hacher tous les restes de viande et le jambon, mélanger ce hachis avec la chair à saucisse, 2 ou 3 oeufs, de la mie de pain trempée dans du lait. Hacher l'oignon et 1 ou 2 têtes d'ail, incorporer les herbes, saler, poivrer et mélanger le tout intimement pour obtenir une farce moelleuse et parfumée.

Laver et évider vos légumes, remplissez les de farce, mettez les dans un grand plat à four en les calant les uns aux autres. Verser sur le dessus des légumes une petite giclée d'huile d'olive et mettre au four pour environ 1 heure.

Vous pouvez si vous aimez mettre vos farcis sur un lit de riz qui absorbera le jus de cuisson et qui sera cuit et parfumé par ce jus.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>