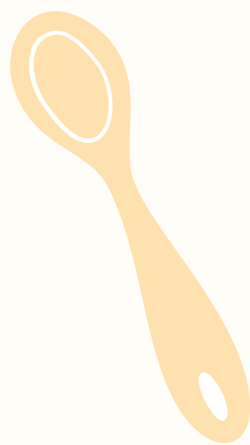


# IDEE DE RECETTE DE "CHEZ LEONIE"

## Le Farçou

### INGREDIENTS

- 1kg de chair à saucisse
- 800g d'épinards
- 6 oeufs
- 1 verre de farine
- Sel, poivre
- Ail, oignon



### PREPARATION

Hacher les épinards, les mélanger à la chair à saucisse, y incorporer les oeufs, la farine. Faire chauffer une poêle avec de l'huile, étaler la pâte en petit tas. Lorsque le premier côté est grillé, retournez pour faire cuire de l'autre côté. Retirez et déposez sur une feuille de papier absorbant pour retirer l'excès d'huile. Dégustez chaud.

Venez goûter le Farçou qui sera servi en accompagnement du carré d'agneau rôti à la broche et de son aligot au restaurant "Léonie".



**VENEZ AU RESTAURANT  
"CHEZ LÉONIE"  
SUR L'AIRE DU LARZAC**

**TEL 05 65 62 76 22  
WWW.AIRE-DU-LARZAC.COM**

*Bon appétit*

