

Farcidure (limousin)

La **farcidure** (ou **farce dure**) est une spécialité gastronomique limousine et, plus particulièrement, corrézienne. Autrefois préparée à base de millet, il s'agit aujourd'hui d'un pain de pomme de terre cuit à l'eau.

Pour les plus riches, on introduisait à l'intérieur de la boule de pomme de terre une petite boule de chair à saucisse ou un morceau de lard.

Il existe des variantes locales cette spécialité : « En Corrèze, une spécialité connue de tous est la farcidure mais selon que le Corrèzien soit natif de Tulle, d'Argentat, de Brive, d'Égletons, de Treignac ou de Neuvic, cette farcidure n'est pas la même. Alors, pour s'y retrouver, elles portent presque toutes un second nom. Celles du pays d'Argentat s'appellent "poule sans os", "poule seize" ou bien encore "colombette" ; celles du pays de Brive, "mique" ; celles du pays de Treignac, "mounassou" ; celles du pays de Neuvic, "farcidure" ; les seules qui n'ont pas un autre nom sont celles du pays de Tulle qui restent des "farcidures" et celles que je vous livre aujourd'hui, celles du pays d'Égletons s'appellent "milhassou" ou "picart" ou "chien d'Égletons". »



La *poule seize*, recette familiale d'Argentat : pomme de terre crue râpée et égouttée, avec ail émincé finement et beaucoup de persil haché, poivre et farine pour lier ; cuite à la poêle et à l'huile, en galette de 1,5 cm d'épaisseur, 5 minutes de chaque côté, salée à la cuisson ; grillée-dorée dehors, moelleuse dedans, un pur chef-d'œuvre

Ingrédients

- 750 g de **pommes de terre**
- 1 tranche de **jambon de campagne**
- 2 **oignons**
- 2 gousses d'**ail**
- 1 **bouquet de persil**
- 1 **salade**
- 2 **oeufs**
- 1 grosse **noix de beurre**
- **sel, poivre**
- **Noix muscade**
- **huile et vinaigre**



Variante : Avec viande En sauce

Préparation

Après avoir retiré la couenne du jambon, hachez-le avec les oignons, le persil et l'ail.

Pelez les pommes de terre, essuyez-les et râpez-les pas trop finement.

Mélangez rapidement ce râpé, le hachis, deux œufs entiers, sel, poivre et un peu de muscade râpée.

Faites chauffer le beurre dans une poêle ; étendez-y cette préparation ; faites cuire et dorer comme une grosse crêpe.

Servez avec une salade verte bien assaisonnée.