


KIG HA FARZ

Préparation	20min
Cuisson	1h
Part(s)	4 personnes
Total	1h20
Difficulté	



Ingrédients :

Pour le farz au sarrasin	1 torchon propre en coton et de la ficelle
125 g de farine de sarrasin	Pour la potée
1 œuf	4 carottes
150 ml de lait	1 chou rave
3 cuillères à soupe de yaourt	1 oignon
40 g de beurre fondu	1 tige de poireau
1 pincée de sel de table au sel de mer FUCHS	2 feuilles de laurier FUCHS
1 torchon propre en coton et de la ficelle	500 g d'échine de porc fumée
Pour le farz à la farine de blé	4 saucisses bretonnes (ou de Morteau)
125 g de farine de blé	4 saucisses à cuire (p. ex. de Strasbourg ou de Francfort)
1 œuf	½ cuillère à café de romarin FUCHS
200 ml de lait	2 cuillères à café de persil FUCHS
1 pincée de sel de table au sel de mer FUCHS	1 cuillère à café de thym FUCHS

Préparation :

1. Pour la potée, parer les légumes, les tailler en gros cubes et les mettre dans une marmite avec l'échine de porc et les saucisses bretonnes. Mouiller avec environ 2 l d'eau, ajouter les épices et mettre sur le feu.
2. Dans 2 récipients distincts préparer les pâtes pour les deux farz en mélangeant leurs ingrédients respectifs. Pour la cuisson des farz, mettre les torchons dans 2 saladiers et verser les pâtes dedans.
3. Mettre les deux sacs de farz dans la marmite et laisser mijoter environ une heure à feu doux. En fin de cuisson, ajouter les saucisses à cuire pour les pocher.
4. Sortir les farz de la marmite et retirer prudemment les torchons. Découper le farz à la farine de blé en tranches et découper le farz à la farine de sarrasin.
5. Sortir les légumes et la viande du bouillon et dresser le tout sur un plat avec les farz. Servir le bouillon séparément dans un bol avec des croutons de pain.

