FARCOUS DE L'AUBRAC

aux épinards et pruneaux

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 4 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4 personnes

- 200 g de farine - 2 oeufs - 5 c.s. d'oignon émincé surgelé - 2 c.s. d'ail émincé surgelé - 150 g de pruneaux dénoyautés - 250 ml de lait - 250 g d'épinards hachés - 5 c.s. de persil haché surgelé - sel, poivre - bain de friture

---

1. Coupez les pruneaux en petits morceaux.

2. Dans un saladier, mettez la farine, le sel et le poivre, versez peu à peu le lait froid en tournant à la cuillère en bois. Ajoutez les oeufs sans cesse de tourner jusqu'à obtenir une consistance de pâte à crêpes épaisse.

3. Ajoutez l'oignon, l'ail, le persil, les épinards et les pruneaux en tournant jusqu'à l'obtention d'une pâte très verte et épaisse.

4. Faites chauffer la friteuse à 180°C. Versez des petits tas de pâte à l'aide d'une petite louche dans l'huile chaude. Faites cuire et gonfler par petites fournées 4 minutes environ, en retournant à mi-cuisson, comme pour des beignets. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série. Servez chaud.