

La bouillie de sarrasin

(recette de Marie-Claire)

Pour 6 à 8 personnes

3 l de lait
350 g de farine de blé noir
150 g de farine de froment
3 œufs
un peu de sel selon la convenance

1. Prendre un récipient, une cuillère en bois, délayer le tout. La pâte est assez épaisse lorsque le mélange est fait.
2. Prendre un faitout à fond épais qui ne colle pas au fond. Mettre à cuire sans arrêter de tourner et cela pendant 20 mn à partir du 1^{er} bouillon.

La bouillie peut se manger chaude avec un morceau de beurre.

On peut la laisser refroidir dans un récipient en terre puis faire des tranches que l'on passe dans la poêle ; on la mange alors chaude soit avec du beurre soit avec du sucre selon les goûts.