

Recette de Solange et Paul

---

*Farce Creusoise (pour 2 personnes si plat principal)*

---

Une grosse poignée d'oseille  
Environ 20 g de beurre (ou de margarine)  
Une petite cuillère à soupe de farine  
1/2 verre de lait  
8 œufs – sel – poivre

Faire cuire les œufs 10 minutes. Les écaler.

Laver l'oseille. Enlever la tige et la nervure centrale. Égoutter, sécher dans un torchon.

Faire fondre le beurre dans une casserole puis ajouter les feuilles coupées en morceaux.

Tourner avec une cuillère en bois. L'oseille va réduire.

Dans un bol, bien délayer la farine avec le lait (ne pas faire de grumeaux). Verser dans la casserole.

Ce mélange va épaissir. Ne pas arrêter de tourner. Ajouter un peu de lait jusqu'à obtention d'une sauce ni trop liquide, ni trop épaisse.

Incorporer les œufs durs coupés en quatre. Saler. Poivrer. Mélanger bien l'ensemble à feu doux quelques minutes.

Peut se manger en entrée, servie dans des petits ramequins. Peut également se manger en plat principal (à la place de la viande).

En Creuse, ce plat était principalement préparé vers Pâques car les œufs étaient abondants à la campagne en cette saison et l'oseille du jardin très tendre.

Pourquoi l'appelle-t-on une farce ? Aucune idée. Cette recette me vient de ma grand-mère et je n'en ai jamais mangé ailleurs que dans ma famille. Il faut aimer le goût acidulé de l'oseille mais c'est délicieux.

---

*Eierspeise mit Sauerampfer (aus der Creuse)*

---

Für 2 Personen als Hauptgericht  
Eine große Handvoll Sauerampfer  
Etwa 20 g Butter (oder Margarine)  
1 EL Mehl  
1/2 Glas Milch  
8 Eier - Salz - Pfeffer

Eier 10 Minuten hart kochen und schälen.

Sauerampfer waschen, Stiele und Mittelader entfernen, abtropfen lassen, in einem Tuch trocknen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, den gehackten Sauerampfer zufügen.

Mit einem Holzlöffel wenden, bis der Sauerampfer zerfallen ist.

Mehl mit Milch mischen (ohne Klümpchen), unter ständigem Rühren in einer Pfanne andicken, eventuell Milch hinzugeben.

Die hartgekochten, geviertelten Eier begeben, salzen und pfeffern. Bei niedriger Hitze gut durchmischen.

Kann als Vorspeise gegessen werden, serviert in kleinen Auflaufformen, oder als Hauptgericht anstelle von Fleisch.

In der Creuse wurde dieses Gericht vor allem um Ostern herum zubereitet, da zu dieser Zeit Eier im Überfluss auf dem Lande vorhanden waren und der Sauerampfer sehr zart war.

Dieses Rezept stammt von meiner Großmutter und ich habe es noch nie woanders gegessen als in meiner Familie. Man muss den würzigen Geschmack von Sauerampfer mögen, ich finde es köstlich.

---

*Tojásos étel sóskafűvel (Creuse-ból)*

---

2 fő részére főételként  
Egy nagy marék sóska  
Kb. 20 g vaj (vagy margarin)  
1 evőkanál liszt  
1/2 pohár tej  
8 tojás - só - bors

A tojásokat 10 percig keményre főzzük, majd meghámozzuk őket.

Mossuk meg a sóskaféléket, távolítsuk el a szárazakat és a középső ereket, csepegtessük le, szárítsuk meg egy ruhán.

Olvasszuk meg a vajat egy serpenyőben, adjuk hozzá az apróra vágott sóskafőzeléket.

Fakanállal addig forgatjuk, amíg a sóska meg nem puhul.

A lisztet keverjük össze a tejjel (csomómentesre), és egy serpenyőben állandóan kevergetve sűrítjük be, szükség esetén adjunk hozzá tejet.

Adjuk hozzá a negyedelt keményre főtt tojásokat, sózzuk és borsozzuk. Alacsony hőfokon jól keverjük össze.

Fogyasztható előételként, kis lábasokban tálalva, vagy hús helyett főételként.

Creuse-ban ezt az ételt különösen húsvét táján készítették, mivel a vidéken ekkor bőségesen volt tojás, a sóska pedig zsenge volt.

Ez a recept a nagymamámtól származik, és soha sehol máshol nem ettem, csak a családban. Szeretni kell a sóska fűszeres ízét, én nagyon finomnak találom.