

Recette du far au sang / Rekiye farz gwad

6 à 8 personnes

Temps de cuisson : 1h à 1h30 – Thermostat : 6

Ingrédients

30 cl de sang de cochon

500 g de farine

500 g de sucre

1 litre de lait $\frac{1}{4}$ eau

200 g de gras

20 g de raisins secs

Un peu de beurre

1 œuf

Dans une terrine, mélanger la farine et l'œuf, le sucre et le sang.

Rajouter le lait et les raisins.

Rajouter le gras du lard coupé en petits morceaux.

Beurrer un moule en fonte.

Verser la préparation dans le moule.

Faire cuire au four