

# Confrérie de la Farcidure et du Millassou Sainte Fortunade



Confrérie Farcidure Millassou Sainte Fortunade Mail : [confrerie.farcidure@gmail.com](mailto:confrerie.farcidure@gmail.com)

Mairie le Bourg 19490 Sainte FORTUNADE



La Confrérie de la Farcidure et du Millassou de Ste Fortunade a été créée à l'initiative de notre Grand Maître Marc ROBERT en février 2004, avec quatre Fortunadais, après avoir dégusté un plat de ce mets local dans un restaurant de la Commune.

Fin 2004 une quinzaine de Consœurs et Confrères venaient rejoindre les membres fondateurs pour les premières intronisations.

Les couleurs du Blason et de la Cape étaient choisies :

"Jaune d'or et bleu royal" à l'image des couleurs du blason communal,



La médaille de la confrérie représente le château de Ste Fortunade avec un pied de pomme de terre sur une face et un millassou sur le revers.

Cette médaille est remise à chaque confrère à l'occasion de son intronisation (qui a lieu lors de notre Chapitre).

Elle est tenue par un sautoir de différentes couleurs selon les grades (Grand Maître, Président, Officier, Chevalier).

## LA VIE DE LA CONFRERIE

Aujourd'hui notre Confrérie forte de 33 membres est représentative de la Commune à travers sa gastronomie et fait rayonner ses couleurs bleu royal et jaune, (dans le département et bien au-delà) dans les nombreuses manifestations où elle est présente :

Chapitres des Confréries amies

- ◆ Marchés gastronomiques (Nuits de Nacre...)
- ◆ Activités de la commune (marchés de pays, marché de Noël..)
- ◆ Foire du livre de Brive la Gaillarde, Salon International de l'Agriculture.
- ◆ Manifestations de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine.

Notre objectif est de faire connaître et « défendre » deux recettes traditionnelles Fortunadaise, élaborées à base de pommes de terre râpées :

La FARCIDURE qui se déguste accompagnée d'un petit salé et d'une andouille. C'est une boule (pomme de terre) reconstituée dans laquelle on insère un lardon ou une boule de lard gras salé et assaisonné. Elle est plongée dans un bouillon où a déjà cuit le salé.

Le MILLASSOU est une galette, assaisonnée avec de l'ail, persil, lard gras de cul noir, cuite à la poêle. Il accompagne agréablement un civet.



Les FARCIDURES avec petit salé et Andouille



Le MILLASSOU

Nous organisons des ventes dont la recette est reversée à des Associations Caritatives (Téléthon, Ligue contre le Cancer)

L'évènement majeur reste la tenue de notre Chapitre fin septembre les années paires. Il se déroule dans le cadre magnifique du parc du Château de la commune. A cette occasion nous avons le plaisir d'accueillir, les Confréries amies, pour partager et faire apprécier nos spécialités. C'est une passion commune qui nous rassemble :

**Faire découvrir et pérenniser nos gastronomies locales.**

L'organisation et la préparation de ces manifestations nous permettent de se retrouver lors de réunions confraternelles où Consœurs et Confrères partagent bonne humeur et convivialité épicurienne



Préparation de Millassous



Préparation des Farcidures

## LA FARCIDURE SELON GUY BOSSOUTROT

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 5 kg de pommes de terre (Spunta et Monalisa)
- 1 kg de petit salé - 500 g d'andouille de viande
- 10 lardons salés (1 cm<sup>2</sup>)
- 10 boulettes de farce d'herbes fines (oignon, ail, verdure, un peu de lard salé gras et maigre) - sel, poivre

### Préparation :

- Peler et râper les pommes de terre, égoutter en faisant attention de garder la fécule déposée au fond de la bassine.
- Pendant ce temps, on aura fait cuire le salé et l'andouille dans suffisamment d'eau, 1 heure, Puis retirer les viandes du bouillon avec une écumoire et les garder au chaud.



Après avoir salé légèrement les pommes de terre râpées, faire des boules avec au centre, soit un lardon, soit une boulette de farce. Les mettre ainsi faites dans le bouillon en ébullition où on a cuit le salé et l'andouille.

Au bout d'une heure de cuisson, vous pouvez déguster avec le salé et l'andouille, mais aussi avec un civet, quel qu'il soit, le mariage est fort réussi.

La farcidure peut aussi se manger coupée en tranches grillées à la poêle avec une salade ou une caillade (fromage blanc)

## LE MILLASSOU

### Ingrédients :

- 1kg de pommes de terre
- 1 persillade
- 150 g de lard de jambon (facultatif)
- une pincée de sel
- 1 œuf



### Préparation :

Épluchez les pommes de terre, râpez-les. Hachez le lard, le persil, l'ail, une échalote et mélangez bien avec l'œuf et la pomme de terre râpée.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et versez votre millassou en prenant soin de former une grosse crêpe plus ou moins épaisse selon son goût, mais régulière.

Laissez cuire une vingtaine de minutes, retournez et laissez cuire encore vingt minutes à feu doux.

Le grand maître vous conseille pour accompagner:

Vous pouvez le servir avec une salade, de la caillade (fromage blanc) ou en garniture d'une viande.