

Le pounti auvergnat de Christine



Ingrédients

- 250 g de poitrine fumée, ou chair à saucisse,
 - 1 bouquet de blettes (6 ou 7 feuilles de blettes)
 - 1/2 botte de persil
 - 2 oignons
 - 100 g de farine
 - 3 gros œufs
 - 25 cl de lait
 - Poivre
 - des pruneaux moelleux et dénoyautés
-
- * Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
 - * Tous les ingrédients seront hachés crus, il ne faut pas les faire cuire avant. – Hacher finement la poitrine, les feuilles de blette, le persil, les oignons.
 - * Dans un saladier, mélanger la farine et les œufs. Rajouter le lait.
 - * Incorporer enfin les ingrédients hachés. Poivrer.
 - * Verser cette préparation dans un moule à cake beurré. Incorporer les pruneaux en les enfonçant dans la pâte.
 - * Enfourner pour 45 minutes à 1 heure de cuisson.
 - * Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir propre.

Bon appétit !

<><> Et si vous ne savez pas quoi faire avec les côtes de blettes : les faire cuire à la vapeur en petits tronçons. Y ajouter de la béchamel, du cantal en lamelles et voici un bon gratin ! <><>