



Pounti auvergnat



1h15 30 min 45 min 0 360
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du pounti

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher et émincer grossièrement les oignons avec un couteau éminceur.
- Rincer les feuilles de bettes et de persil puis bien les
- 4 Hacher le jambonneau, le lard et les oignons dans une grande terrine.
- 5 Ajouter les feuilles de bettes et de persil.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la levure et le lait.
- Verser le mélange de feuilles et de viande hâchée à la préparation et mélanger.
- 8 Saler et poivrer.
- ôter les noyaux des pruneaux si besoin et les incorporer à la préparation.
- 10 Beurrer le plat à gratin et verser la préparation dedans.

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour le pounti

250 g **Jambonneau** 250 g **Lard fumé**

12 Pruneau(x)

300 g **Bette(s)**

2 **Oignon(s)** 4 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

50 g **Farine**

20 cl **Lait demi-écrémé**

1 c. à café **Levure** chimique

1 Beurre

10 branche(s) Persil plat

1 Sel

1 Poivre

Étape 2

Cuisson et dressage

- Faire cuire au four pendant 45 minutes : la croûte du pounti doit être bien dorée.
- 2 Servir chaud ou tiède.