

Pounti Auvergnat



Recette notée ★★★★★ 4.5/5 - proposée par lebougnat



Plat principal Auvergne

Personnes

6

Facile

Bon marché

Ingrédients

- bouquet de carde d'environ 7-8 feuilles (grosses)
- 400 g de chair à saucisse
- 4 oeufs
- 3 cuillères à soupe rases de farine
- 1 oignon selon les goûts
- 12 pruneaux dénoyautés
- Poivre
- Sel
- Beurre pour le moule
- 1 pâte . A défaut un moule à cake.

Préparation

TEMPS TOTAL : 1 H



20 min

Cuisson : 40 min

- 1 1- hachez les cardes avec la chair à saucisse, les oignons et le persil (avec un hachoir à main, c'est mieux, sinon avec le hachoir du robot, mais ça hache un peu fin)
- 2 2- mélangez la farce obtenue avec les oeufs et la farine (soit au robot, soit à la main)
- 3 3- ajoutez le sel et le poivre. Attention à la chair à saucisse qui est déjà salée et poivrée. Ajustez en fonction.
- 4 4- beurrez la terrine et tapissez en le fond de farce.
- 5 5- ajoutez les pruneaux en les répartissant équitablement
- 6 6- finissez de verser la farce et ajoutez à nouveau une rangée de pruneaux qui doivent être recouvert
- 7 7- mettre au four environ 40 mn à 190°C
- 8 Servir tiède
- 9 La recette peut se faire la veille. Bien faire réchauffer, soit à la poêle, soit au four avant de servir.

+ Note de l'auteur

Cette recette Auvergnate succulente permet de passer les verts de carde dont on ne sait pas toujours quoi faire. Bon appétit.

🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir