Recette



Pounti

Plat typiquement auvergnat, complet et facile à réussir, cette recette de Pounti est celle transmise de générations en générations dans la famille Escure de Fontanges (cantal).

Pounti auvergnat pour 6 personnes :

- 300g de lard gras haché /300 g de viande de porc(épaule) haché
- 200g de verts de feuilles de blettes émincées finement/un gros oignon haché avec une poignée de persil
- · un peu de fleur de thym
- 180g de pruneaux dénoyautés, trempés la veille dans un saladier de thé chaud égouttés et coupés en gros dés.
- 4 dl de lait/120 g de farine / 4 œufs / sel et poivre du moulin

Préparation:

- 1) Dans un grand saladier mêlez ensemble le porc haché, le lard haché, l'oignon haché, avec le persil, les feuilles de blettes émincées, un peu de fleur de thym, salez poivrez et bien mélangez à la main (bien propres) puis couvrez d'un film alimentaire et rentrez au frigo pour au moins 1h (prise de parfums).
- 2) Allumez le four à 210°(th7).
- 3) Dans un cul de poule versez la farine, faites un petit trou au milieu

(fontaine) puis incorporez le lait, salez et poivrez, mêlez doucement pour ne pas avoir de grumeaux et ajoutez les œufs battus en omelette.

- 4) Mélangez alors le mélange de porc avec le mélange de farine. mêlez les intimement de manière à n'avoir qu'une seule consistance.
- 5) Versez le dans un plat haut (le creuset) puis prenez vos morceaux de pruneaux et enfoncez les avec votre pouce dans la pâte (ainsi vous en aurez dans tout le Pounti).
- 6) Mettez au four 10 minutes a 210°(th7) pour saisir l'appareil puis baissez à 170°(th6) pendant encore 45 minutes. Comme d'habitude testez avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche et chaude.

Dégustation :

Servir en attendant une dizaine de minutes avec une salade et un verre de bonnes côtes d'auvergne ou de Saint-Pourcain par exemple.

On peut aussi manger le pounti froid et même coupé en tranches épaisses et ensuite les poêler au beurre. Un agréable moment au cœur de la gastronomie auvergnate.