

[Imprimer cette page](#)

aftouch-cuisine.com Recette de notre chef consultant Patrick Asfaux

Pounti auvergnat

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).

un pounti auvergnat pour 6 personnes :

300 g de lard haché

300 g de viande de porc haché

200 g de verts de feuilles de blettes émincées finement

1 gros oignon haché avec 1 poignée de persil simple

1 peu de fleur de thym

→ 180 g 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 oeufs

sel et poivre du moulin

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 mélanger 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, mêler doucement pour ne pas avoir de grumeaux et ajoutez les oeufs 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 min à 210°(th7) pour saisir l'appareil puis baissez à 170°(th6) pendant encore 45 min. comme d'habitude testez avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche et chaude.

servir en attendant une dizaine de minutes avec un verre de bonnes côtes d'auvergne ou de saint-pourcin par exemple.

on peut aussi manger le pounti froid et même coupé en tranches épaisses et poêlé au beurre. un agréable moment au coeur de la gastronomie auvergnate.