

## Le pounti auvergnat



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Vous pouvez faire cuire dans un moule recouvert de fines tranches de lard. Servez tel quel ou alors coupez des tranches que vous poêlez dans un peu de beurre et accompagnez d'une salade (de pousses d'épinards, par exemple).*

Recette proposée par : Blog [le jardin tombe du ciel](#)

### Ingrédients

- 2 tranches de lard fumé - de 0.5 cm d'épaisseur (ou l'équivalent en jambon fumé)
- 100 g de pruneaux
- 2 poignées de feuilles d'épinards - ou de blettes bien lavées, essorées et taillées en lamelles assez larges
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- un peu de persil
- quelques pluches de thym
- 1/2 d'oignon - de grande taille
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Faites tremper les pruneaux dans de l'eau bien chaude pour les réhydrater.
- 3 Hachez le lard fumé, découenné et légèrement dégraissé (ou le jambon fumé) avec l'oignon et le persil. Ajoutez ensuite les pluches de thym.
- 4 Dans un saladier, mélangez les œufs et la farine additionnée de la levure pour faire une pâte homogène puis ajoutez peu à peu le lait (pour éviter les grumeaux, comme pour les crêpes). Ajoutez-y le mélange précédent (hachis). Salez, poivrez. Ajoutez les feuilles d'épinard en longues lanières.
- 5 Versez dans un moule à cake beurré et faites cuire pendant environ 1 heure.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

