

POUNTI DU CANTAL AUX PRUNEAUX

(Création d'Éric BOUYSSOU - restaurant Le Bel Horizon à Vic-sur-Cère)

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de chair à saucisse
500 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
150 g de farine T55
1/2 litre de lait entier
5 œufs
2 sachets de levure chimique
1 oignon
100 g d'échalotes
100 g de persil
500 g de cardes

Passer au hachoir l'oignon, les échalotes, le persil et les cardes puis les incorporer à la chair à saucisse de façon régulière.

Préparer une pâte en mélangeant la farine, les œufs, le lait et enfin la levure.

Incorporer de façon homogène à la chair à saucisse et assaisonner selon votre goût.

Dresser la préparation obtenue dans un moule à cake de 28 cm en alternant successivement quatre couches de farce et quatre couches de pruneaux dénoyautés. Recouvrir par une dernière couche de farce.

Cuire le Pounti au four thermostat 7, soit 200°/210°, pendant 45 minutes.

Démouler le Pounti et le portionner en tranche de 2 cm d'épaisseur. Les faire revenir à la poêle et les servir aussitôt.