

Les Ardoises de Sommand

Le Farcement (ingrédients)

Préparation 30 minutes - Cuisson 3 heures

Pour 6 personnes

1 kg de pommes de terre

100 gr de raisins secs

200 gr de poires séchées

200 gr de pruneaux séchés

2 oeufs

8 tranches fines de lard fumé

farine

sel - poivre - sucre

Les Ardoises de Sommand

Le Farcement (recette)

Prendre un moule à farcement ou un moule à kouglof ou une terrine avec couvercle. Faire tremper les fruits secs dans de l'eau tiède. Epluchez les pommes de terres, lavez les et essuyez les. Les raper avec une rape moyenne. Mélanger les pommes de terres avec les fruits secs égoutés, les oeufs entiers, deux cuillères à soupe de farine, une cuillère de sucre, le sel, le poivre. Poser 2 tranches de lard dans le fond de la terrine, plaquer les 4 autres sur les côtés. Remplissez avec le mélange et tasser. Couvrez avec les 2 tranches de lard restant. Fermer et cuire à four très doux (1 ou 70°) au bain marie sur la plaque du four pendant 3 heures. Veiller à ajouter 2 à 3 fois de l'eau.