

# POUNTI

---

- 250 gr de Poitrine de porc fraîche : faire blanchir ¼ d'heure
- 50 gr de Lard
- 1 Oignon
- 2 Gousses d'ail
- 1 Bouquet de persil
- 1 Bouquet de blette
- 4 Œufs
- Farine
- 200ml de Lait

Facultatif: Les Pruneaux et châtaignes peuvent être découpés en petits bouts

*Mixer les légumes crus et la viande pas trop fin*

*Mettre les œufs, sel, poivre*

*Ajouter le lait ≈ 200 ml et la farine ≈ 3 grosses cuillères à soupe*

*Mettre les châtaignes et les pruneaux dans le moule à cake et y verser la préparation*

*Four 6-7 (195°) 1H ½.*

*A déguster le lendemain : couper en tranches et faire chauffer soit au four soit à la poêle avec une salade.*