



Œufs

Pounti auvergnat



1h15 30 min 45 min

0

360

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le pounti

250 g **Jambonneau**
250 g **Lard fumé**
12 **Pruneau(x)**
300 g **Bette(s)**
2 **Oignon(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Farine**
20 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Levure chimique**
1 **Beurre**
10 branche(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du pounti

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher et émincer grossièrement les oignons avec un couteau éminceur.
- 3 Rincer les feuilles de bettes et de persil puis bien les essorer.
- 4 Hacher le jambonneau, le lard et les oignons dans une grande terrine.
- 5 Ajouter les feuilles de bettes et de persil.
- 6 Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la levure et le lait.
- 7 Verser le mélange de feuilles et de viande hâchée à la préparation et mélanger.
- 8 Saler et poivrer.
- 9 Ôter les noyaux des pruneaux si besoin et les incorporer à la préparation.
- 10 Beurrer le plat à gratin et verser la préparation dedans.

Étape 2

Cuisson et dressage

- 1** Faire cuire au four pendant 45 minutes : la croûte du pounti doit être bien dorée.
- 2** Servir chaud ou tiède.