

## POUNTI AUVERGNAT



300 g de feuilles de blette  
200 g de lard fumé (je n'en avais pas, j'ai donc mis 200 g de lardons)  
10 pruneaux dénoyautés  
1 oignon  
1 bouquet de persil  
250 g de farine  
3 oeufs  
1 paquet de levure chimique  
1 grand verre de lait  
sel, poivre.

Hacher au mixer le vert des blettes avec les lardons (ou le lard), l'oignon et le persil.

Dans un saladier mélanger la farine, et la levure, puis ajouter les oeufs. Diluer avec le lait pour obtenir comme une pâte à crêpe épaisse.

Incorporer le hachis à la pâte et mélanger le tout, saler et poivrer.

Préparer votre moule à cake soit en le beurrant ou pour ma part avec du papier sulfurisé, verser une couche de mélange, ajouter les pruneaux, puis verser le reste de la pâte.

Cuir au four 1 heure 200°.

Dégustez....



**Swingette49**

<http://swingette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous  
recevrez un mail à chaque publication  
d'une recette.