

# Pounti auvergnat



## Ingrédients ( pour 6 à 8 personnes ):

4 oeufs

125 gr de farine

250 gr de lait

200 gr de **mélange de viande** à farcir, chair à saucisse ou de lard haché (ou mieux un mélange)ou lardons

200 gr de **pruneaux dénoyautés**

150 gr de feuilles d'épinards fraîches ou de **vert de blettes**

1/2 de botte de **persil**

Une grosse pincée de **4 épices** (facultatif)

**sel, poivre**

un peu d'**huile** pour le moule

## Préparation :

- \* Allumer le four à 180°.
- \* Casser les oeufs dans un saladier et les battre en omelette
- \* Ajouter la farine, le sel, le poivre et les épices et bien mélanger jusqu'à disparition des grumeaux.
- \* Mixer ou hacher grossièrement les feuilles d'épinards (ou de blettes).
- \* Hacher le persil.
- \* Dénoyauter les pruneaux si ce n est pas fait,.
- \* Ajouter la viande hachée, les feuilles d'épinards, le persil à la pâte à crêpe et bien mélanger.
- \* Ajouter les pruneaux et mélanger délicatement pour ne pas les écraser.
- \* Huiler un moule (à cake de préférence) et verser la pâte.
- \* Faire cuire 1h.