



Pounti de Chevreau aux Blettes et Pruneaux

Chauffer le vin rouge en ajoutant une cuillerée à soupe de sucre et y confire les pruneaux.

Hacher la viande de chevreau et mélanger avec la chair à saucisse.

Émincer et blanchir les blettes, puis égoutter et les presser.

Hacher les échalotes, les blettes le persil et la ciboulette.

Faire une pâte avec la farine, le lait, les œufs et la levure.

Mélanger le tout.

Ajouter les pruneaux égouttés.

Tapisser le fond d'un moule beurré avec des feuilles de blette ou de laitue blanchies et garnir avec la farce.

Cuire au four à 170°C pendant 35 à 40 minutes.

Laisser tiédir ou refroidir et démouler
Servir froid en entrée avec une salade, ou chaud accompagné de pomme de terre en robe des champs.

Temps : 1 h 15

Difficulté : facile

Pour 6 personnes

125 g de Chair à Saucisse
125 g de Viande de Chevreau
100 de Pruneaux dénoyautés
10 cl de Vin Rouge
10 g de Sucre
125 g de Blettes
50 g de Persil
50 g de Ciboulette
100 g Échalotes
25 g de Farine
10 dl de Lait
5g de Levure en poudre
1 Œufs