



## Poutti 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