



LE POUNTI

HÔTEL - RESTAURANT LE BAILLIAGE - SALERS



Ingrédients

- 1 bonne tranche de lard gras
- Quelques feuilles de Cardé ou de Blette
- 5 gros œufs - 1 gros oignon
- Lait, farine, sel et poivre
- 1 poignée de persil et fines herbes
- 300gr de pruneaux

Préparation

1. Faire un hachis avec lard, oignon, fines herbes, persil et cardé.
2. Ajouter les œufs entiers et la farine. Saler et poivrer.
3. Eclaircir avec du lait pour obtenir la consistance d'une pâte à crêpes un peu épaisse.
4. Graisser une cocotte, verser la pâte y placer les pruneaux et mettre au four 45 minutes.

Hôtel - Restaurant Le Bailliage

31, rue Notre-Dame 15140 Salers

04 71 40 71 95

info@salers-hotel-bailliage.com

Plus d'informations
sur le Bailliage en
cliquant ici

