



L'incroyable gâteau de pomme de terre aux pruneaux, raisins secs et lardons. par Yasmina

Ne cherchez pas :
vous ne trouverez cette
recette nulle part ou presque.
Seuls quelques Savoyards la
connaissent encore...

1- Oubliez ce que
vous connaissez.

Les ingrédients.
Pour 4 à 6 découvreurs
de recettes étranges

Ne vous laissez
pas impressionner
par son déroulé, un
peu surprenant...

Il faut aller
assez vite, sinon
les pommes de
terre noircissent.

Préparez un cuit
vapeur, démarrez-le
même si vous n'avez
encore rien à mettre
dedans.

200 g de lard fumé nec
plus ultra
4 ou 5 pruneaux
1.5 kg de pommes de terre
2 oignons doux
Quelques raisins secs
1 c. à s. pointue de féculé
de pomme de terre
Beurre fondu
Sel et poivre

Que pour les
carnivores:

Coupez le lard
fumé en gros morceaux,
passez-le à la poêle, sans
trop le cuire, mettez
de côté.



Coupez les pruneaux en
deux ou trois sections.

Épluchez les pommes de
terre et les oignons.

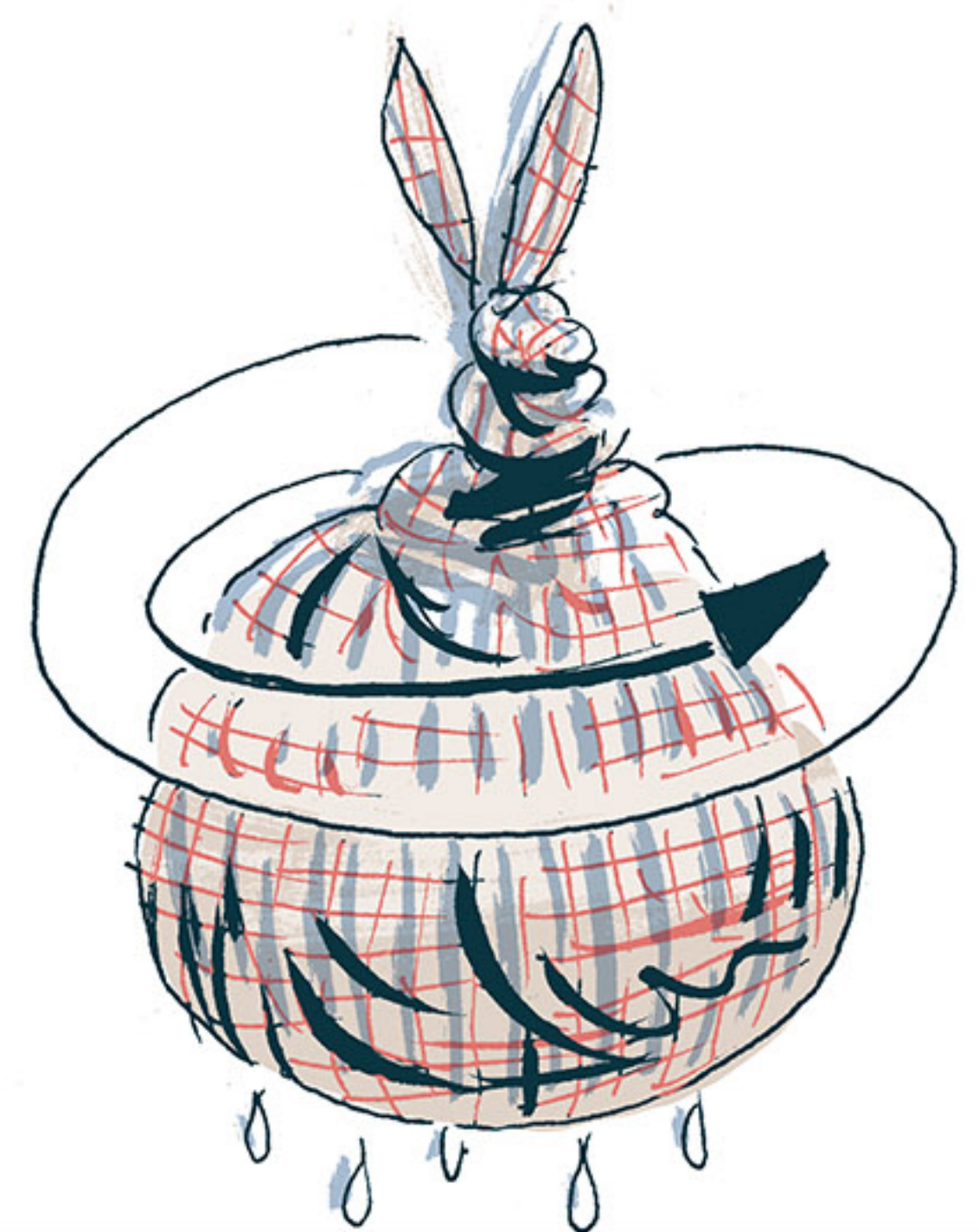




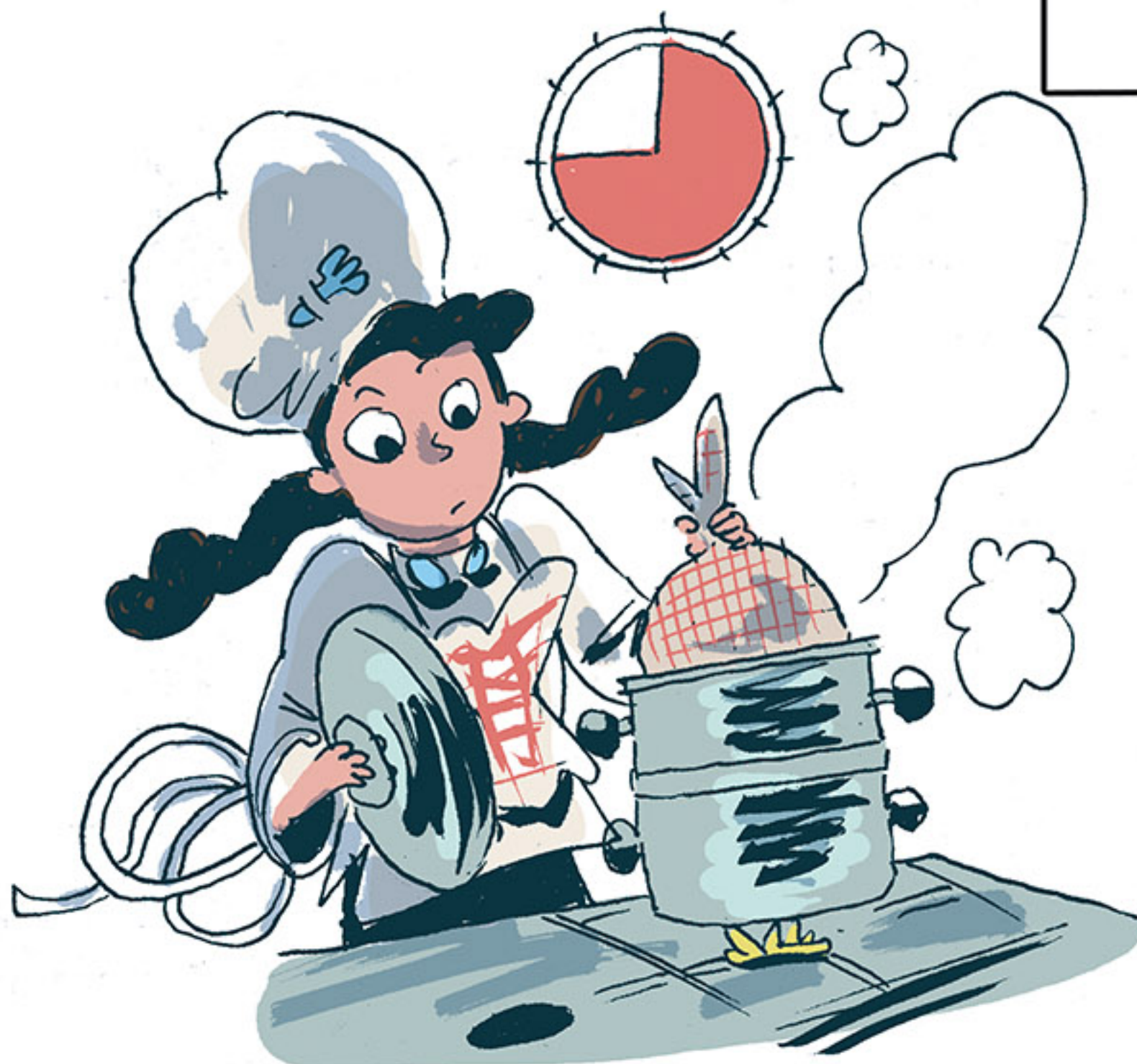
Râpez les pommes de terre finement avec un appareil électrique, pareil pour les oignons.



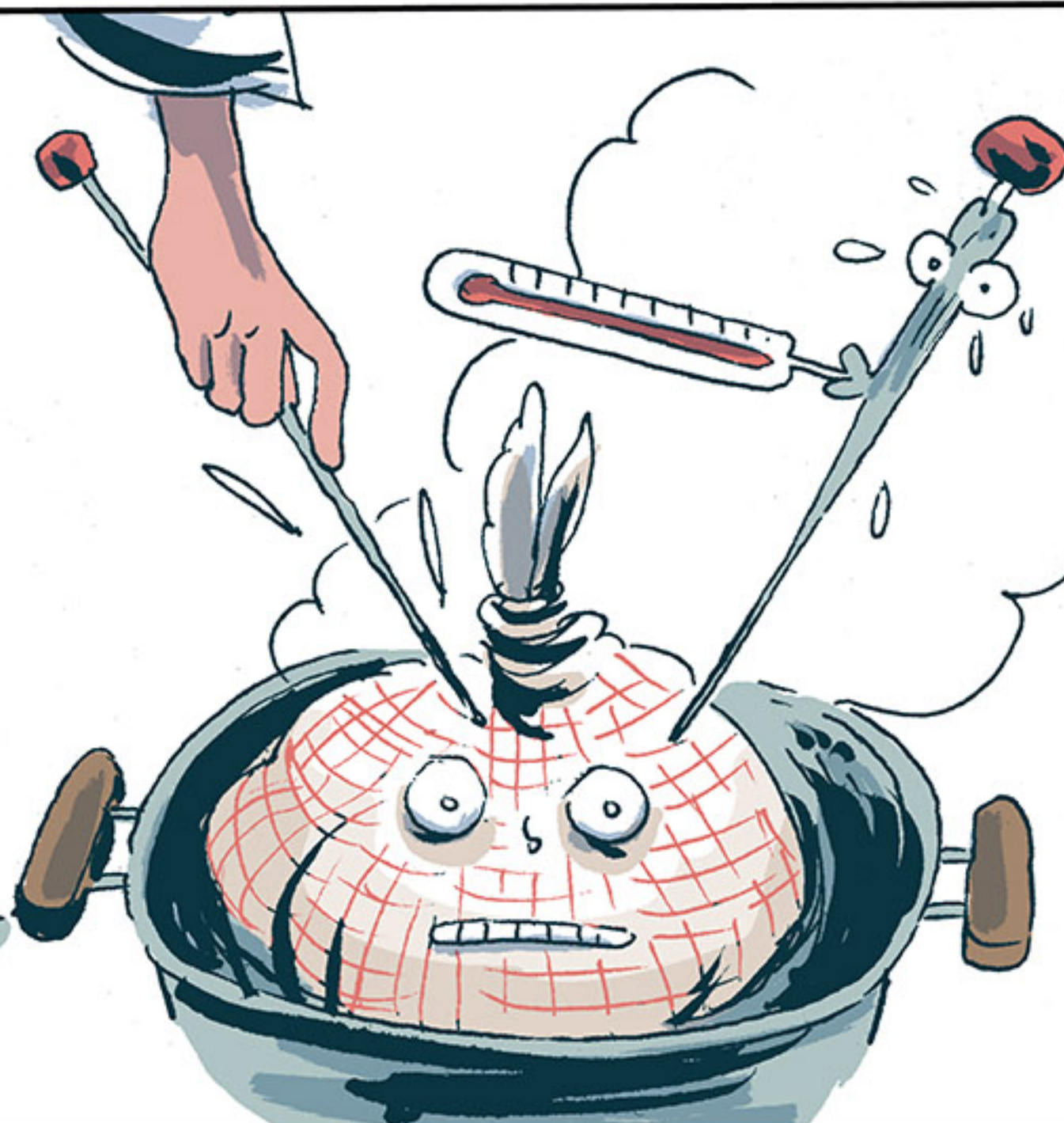
2- C'est bien ce qu'on disait...
Dans un saladier, récupérez cette masse improbable et ne traînez plus. Incorporez les lardons, les pruneaux, la fécule, les raisins secs, du sel et du poivre.



C'est là que ça se corse : emprisonnez le tout dans un linge pour former un balluchon, du jus va s'égoutter, c'est normal et c'est même bien, sinon le gâteau sera trop mou, c'est logique.



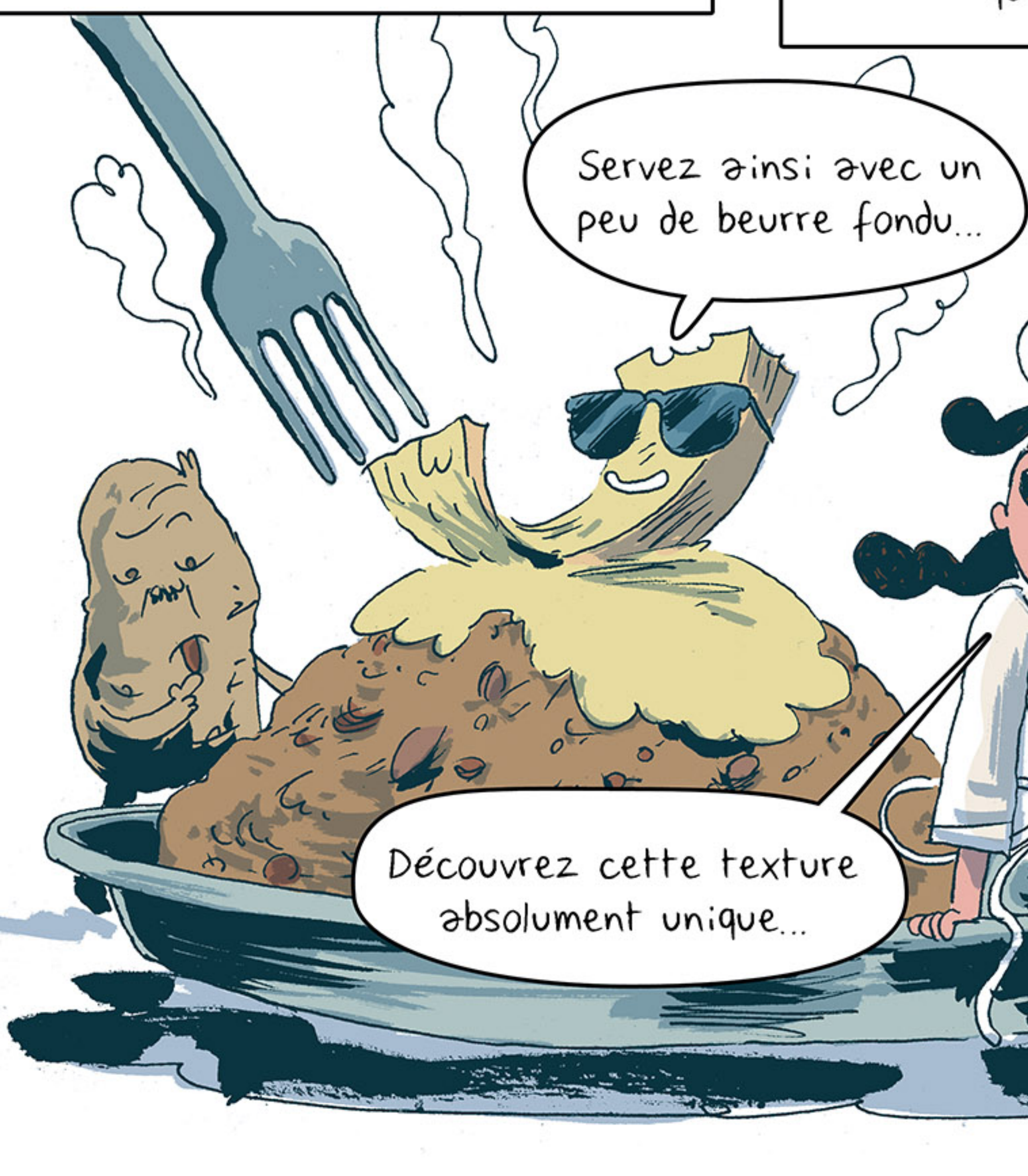
3- De plus en plus étrange...
Placez le balluchon dans le cuit vapeur (électrique ou improvisé) et comptez entre 30 et 45 minutes.



Piquez avec une aiguille qui doit ressortir très chaude. Sortez du cuit vapeur, laissez refroidir quelques minutes.



Déballez, transvasez dans un plat (attention, c'est fragile !)



Servez ainsi avec un peu de beurre fondu...

Découvrez cette texture absolument unique...

Customisations homologuées par La Ruche qui dit Oui !

Vous pouvez supprimer les lardons pour une version veggie en diable.



Passes les restes à la poêle, le lendemain. C'est encore meilleur.