



# 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.

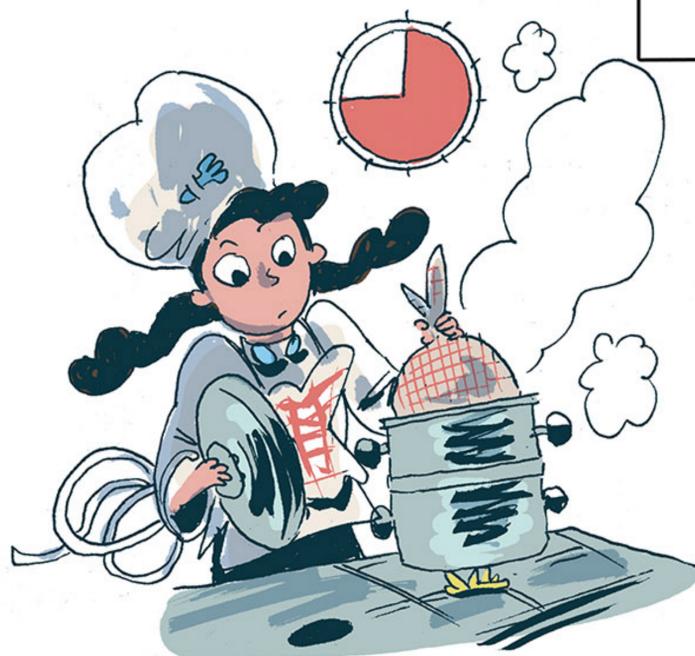


**2- C'est bien ce qu'on disait...**

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...

Customisations homologuées par La Ruche qui dit Oui !

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

Découvrez cette texture absolument unique...

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