La recette du Farçon

* **Les ingrédients :**
* 300 gr de pruneaux
* 2 cuillérées d'huile
* 100 gr de raisins secs
* 2 kg de pomme de terre
* 200 gr de lard fumé
* 2 oeufs
* **Le matériel :**
	+ Moule à farçon
* **La solution :**
	+ Râpez les pommes de terre.
	+ Mélangé le lard fumé coupé en dés, les pruneaux les raisins secs, les 2 cuillérées d'huile, les pommes de terre, les 2 oeufs entier, salez poivrez.

(sans la coquille)

* + Beurrez le moule à farçon.
	+ Mettre le tout dans le moule.
	+ Faire cuire le tout au bain-marie pendant 3 h 30.
	+ Démouler le comme un gâteau.

Bon appétit !

**Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info**