

# La recette du Farçon

## ● Les ingrédients :

- + 2 kg de pomme de terre
- + 300 gr de pruneaux
- + 200 gr de lard fumé
- + 2 cuillérées d'huile
- + 2 oeufs
- + 100 gr de raisins secs

## ● Le matériel :

- + Moule à farçon

## ● La solution :

- Râpez les pommes de terre.
- Mélangez 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 !