

RECETTE CUISINE des GONES

FARCEMENT ou FAÇON

ingrédient : pour 6 personnes

1,5 kg de pommes de terre
75 g de saindoux
20 tranches minces de lard
1 bonne cuillerée de farine
2 ou 3 œufs (selon grosseur)
Un peu de crème
4 à 5 pruneaux secs par personne
Une petite poignée de raisins secs
A volonté : kergnes (petites poires séchées)
Sel, et poivre
noix muscade



Recette :

Épluchez, lavez et râpez les pommes de terre avec une râpe ancienne dans une terrine.
Coupez en petits dés les pruneaux et les poires séchées.
Ajoutez tous les ingrédients sauf le saindoux et la poitrine de porc.
Mélangez bien salez et poivrez.
Faites fondre le saindoux et versez-le sur la préparation.
Mélangez à nouveau.
Garnissez les côtés du moule avec les tranches de lard et découpez-en quelques-unes de façon à garnir le fond du moule en étoile.
Remplissez le moule avec le mélange rabattez les tranches de lard dessus.
Recouvrez d'une feuille d'aluminium ménager.
Mettez à cuire à feu doux au moins trois heures dans une marmite au bain-marie (actuellement, une heure et demie à deux heures dans une cocotte-minute).
Otez la feuille d'aluminium.
Démoulez le moule dans un plat (le farçon doit être ferme et ne pas s'affaisser).
Découpez le farcement au couteau.
Mangez chaud, accompagné de charcuteries variées ou une salade.

Remarque : *la recette varie en fonction des villages.*

Bon Appétit

