

## POUNTI

Une tranche de lard gras  
5 œufs  
Un gros oignon  
Une poignée de persil  
Une poignée de fines herbes  
Quelques feuilles de cardo ou de blette  
(sans craindre d'en mettre)  
Du lait  
Deux bonnes cuillerées à soupe de farine  
par œuf  
Du sel du poivre et 250/300 gr de pruneaux

Faire un hachis ou chair avec lard gras  
(400 gr de chair à saucisse), oignon, fines  
herbes, persil et cardo, ajouter les œufs  
entiers et la farine, saler poivrer, éclaircir  
avec du lait pour obtenir la consistance  
d'une pâte à crêpe un peu épaisse, Graisser  
une cocotte, verser la pâte y placer les  
pruneaux et mettre au four chaud 45mn

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## Soupe gratinée à l'oignon

750 gr d'oignon  
250 gr de gruyère râpé  
60 gr de beurre  
1,5 litre d'eau, un verre de vin blanc sec  
40gr de farine  
Pain grillé en tranche fines  
Sel, poivre.

---

Dans une casserole, faire revenir au beurre les  
oignons émincés, remuer avec une cuillère en  
bois pour éviter qu'ils n'attachent.  
Faire blondir, sans laisser noircir, saupoudrer de  
farine  
Mélanger et mouiller avec le vin et l'eau  
Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à petit  
feu 30 minutes  
Passer les oignons pour les séparer du bouillon  
Dans le fond d'une terrine allant au four, alterner  
Une couche de pain  
Une couche d'oignon  
Une couche de gruyère, etc  
Verser doucement le bouillon sur le tout  
Terminer par une épaisse couche de gruyère  
Faire gratiner à four chaud 10 mn avant de servir  
[www.sene.name](http://www.sene.name)