

« Pounti » de la Vallée du Mars

Le Mars est une petite rivière du Cantal, dans la Vallée du Puy-Mary. Merci à mon amie Martine originaire de là-bas de m'avoir ouvert son livre de cuisine familial...



Ingrédients :

3 œufs entiers +1 jaune

100g farine

70g sucre

2 sachets de sucre vanillé

½ litre de lait

1 pincée de sel

1 sachet de levure (presque entier)

3 cuillers à soupe de crème épaisse

4 pommes à chair tendre (+ 1 poire en option)

20 gros pruneaux dénoyautés coupés en 2

+ 50 raisins secs

2 cuillers à soupe de rhum

Faire gonfler les pruneaux et les raisins secs avec le rhum et un peu d'eau dans une casserole ou au micro-ondes

Battre les œufs dans une terrine

Rajouter le sel, le sucre, la farine, la levure, le lait, la crème : bien battre le tout au fouet ou au mixer.

Rajouter les pruneaux, les raisins secs et le reste de rhum, les pommes coupées en tranches épaisses (elles donneront tout le fondant au gâteau)

Versez la préparation dans un moule à manqué largement beurré

Faire cuire entre 45 et 60 minutes selon les fours en respectant la proportion

1/3 de temps à 200

1/3 à 180

1/3 à 150

Le pounti va gonfler et joliment dorer. Vous devez le sortir quelques minutes avant que l'intérieur soit totalement pris. Il laisse une petite trace sur la lame du couteau.

