

# Les Recettes de Clairette



## Farçon



Pour 4 personnes



Préparation J-1 : 20min



Cuisson J-1 : 30min

Cuisson J- J : 1 heure



Mondeuse de Savoie  
Rasteau

### Ingrédients

- ♥ 1,5kg de pommes de terre
- ♥ 75g de beurre
- ♥ 50g de farine
- ♥ 300g de beaufort ou comté
- ♥ 20cl de crème fraîche
- ♥ Sucre, sel, ciboulette

Recette typiquement savoyarde à base de purée de pommes de terre et de tranches de lard. A l'origine il était cuit dans le four à pain, lorsque celui-ci était encore chaud. Le farçon peut se préparer la veille et se sert avec des diots en sauce ou une viande rôtie. C'est un plat simple à réaliser et délicieux !

### Préparation :

La veille, lavez les pommes de terre avec leur peau et faites-les cuire avec la peau aussi. Epluchez-les et écrasez-les dans un plat creux.

Faites fondre 30g de sucre dans un peu d'eau que vous ajoutez à votre écrasée de pommes de terre ainsi qu'un peu de sel, la farine, 30g de beurre fondu et le fromage râpé.

Mélangez et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Une heure avant le repas, ajoutez à la préparation le reste du beurre fondu, la crème fraîche et la ciboulette ciselée. Mélangez.

Tapissez un plat à haut rebords de tranches fines de poitrine fumée puis versez-y la préparation obtenue.

Enfournez pendant une heure à 150°C.

Servez au sortir du four accompagné d'un verre de Mondeuse ou de Rasteau



**Idée :** Remplacez le sucre fondu par une dizaine de pruneaux et 50g de raisins secs que vous aurez préalablement fait gonfler dans le marc de Savoie.



# Bon Appétit !