



Recette du Potthucke

(Mettwurst assis en pommes de terre)

Proportion:

1,0 kg	pommes de terre crues
550 gr	lard maigre fumé
1-2	Mettwurst
3	œufs
200 gr	farine d'épeautre ou féculant de pommes de terre
250 gr	crème fraîche épaisse
	sel et poivre

accompagnement :
confit de pruneaux

- râper les pommes de terre épluchées
- dégorger
- mélanger au fouet, farine d'épeautre, sel, poivre et crème épaisse
- chemiser la forme à cake avec des tranches de lard maigre fumée
- étaler la moitié du moule avec la masse à pommes de terre
- mettre les Mettwursts dedans
- napper avec les restes de la masse à pommes de terre
- refermer avec les tranches de lard maigre
- cuire au four à 170 C° pendant 1 1/2 à 2 heures
- démouler et laisser refroidir
- couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et fariner
- poêler au beurre
- servir avec une petite garniture de salade et confit de pruneaux

