



## Pomme de terre au fromage à raclette fumé et farçons savoyard

POMMES DE TERRE AU FROMAGE À RACLETTE FUMÉ  
**Pour 4 personnes**

*8 pommes de terre moyennes  
16 tranches fromage à raclette  
16 tranches de lard fumé  
du beurre  
Sel et poivre du moulin  
quelques cornichons au vinaigre*

1/ Faites cuire les pommes de terre lavées et non épluchées à l'eau salée. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide, épluchez-les et coupez-les en tranches.

2/ Dans une poêle sans matière grasse, faites griller rapidement les tranches de lard fumé, réservez sur du papier absorbant...

3/ Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre et faites rissoler les tranches de pommes de terre, 2 ou 3 minutes de chaque côté, en poivrant et salant légèrement.

4/ Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, assemblez les tranches de pommes de terre, de lard et de raclette et piquez un bâtonnet pour maintenir en place.

5/ Passez au four à 180°C ou sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde.

6/ Servez aussitôt avec des petits cornichons.

## FARÇON SAVOYARD

### **Pour 6 personnes**

*1,5 kg de pommes de terre*  
*25 tranches fines de poitrine fumée*  
*2 oeufs*  
*50 g de raisins secs*  
*Une dizaine de pruneaux dénoyautés*  
*10 cl de crème fraîche*  
*Sel et poivre*

1/ Préchauffez votre four à 180°.

2/ Épluchez et râpez finement les pommes de terre. Essorez-les fortement dans un torchon avant de les mettre dans un saladier.

3/ Ajoutez les fruits secs (raisins, pruneaux). Ajoutez les oeufs et la crème fraîche puis mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Assaisonnez.

4/Tapissez le moule avec les tranches de poitrine. Remplir ensuite avec la préparation et bien tasser. Couvrez-le et placez-le au four dans un bain-marie. Cuire environ 3h30.

5/Démoulez le farcement de Savoie sur un plat et le couper en tranches pour servir.