

La Croix de Savoie

Les Carroz - France

Farcement des Aravis

De Edwige TIRET

« Restaurant La Croix de Savoie » 74300 Les Carroz



Ingrédient :

- 2.500 kg de Pomme de Terre
- 25 tranches de Lard Fumé
- 0.250 kg de Pruneaux d'Agen
- 0.125 kg d'abricots secs
- 0.010 litres de Marc de Savoie
- 0.750 kg de Lardons

Préparation 4 heures (30 minutes et 3h30 de cuisson) :

- Faire gonfler les fruits secs dans un thé léger (de préférence la veille).
- Huiler le moule à Farcement et le tapisser des tranches de lard.
- Faire revenir légèrement les lardons.
- Eplucher et râper les PDT dans une passoire.
- Les presser afin d'éliminer l'amidon qui en sort.
- Réserver dans un saladier.
- Ajouter aux PDT râpées, les lardons, les fruits secs égouttés, la farine, le Marc de Savoie et bien mélanger le tout.
- Remplir le moule en tassant fortement et rabattre les tranches de lard si besoin.
- Couvrir avec le couvercle et placer un poids sur le dessus.
- Cuire au bain-marie pendant 3h30 à petite ébullition.
- Laisser refroidir et démouler sur le plat de service

Conseil :

Servir tiède pour une meilleure dégustation.


Soutien de **Anecy 2018**
HAUTE - SAVOIE Mt Blanc

768 Route du Pernand - 74300 LES CARROZ

Téléphone : 04 50 90 00 26 - Fax : 04 50 90 00 63

Site web : <http://www.lacroixdesavoie.fr> - E-mail : info@lacroixdesavoie.fr

Établissement classé Restaurant de Tourisme et lauréat de la Charte Qualité

Établissement habilité Tourisme par arrêté préfectoral sous le n : HA.074.01.0001

