

Le farçon de Mémé Madeleine

POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 125 ml de lait
- 3 œufs
- 100 g de sucre (plus ou moins selon goût)
- 125 g de raisins secs
- 1 dosette de safran
- 1 pincée de sel
- 1 petite poignée d'écorces d'oranges coupées en petits morceaux
- 65 g de beurre fondu + beurre pour le moule

TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes + 2h minimum de repos (ou faire la veille)
1 heure thermostat 6 ou 180° C

RECETTE

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Quand elles sont encore chaudes, les éplucher et les écraser au presse-purée ou les passer au moulin à légumes. Verser 125 ml de lait chaud.

Rajouter tous les ingrédients. Bien mélanger le tout. La consistance ne doit pas être celle d'une purée. Si toutefois cela reste trop épais, on peut rajouter du lait.

Laisser reposer au minimum 2 heures.

Mélanger de nouveau le tout avant de disposer la préparation dans un moule beurré. Déposer quelques noisettes de beurre dessus. Faire cuire au four 1 heure, thermostat 180°.

L'AVIS DE MÉMÉ MADELEINE :

Cette spécialité savoyarde accompagnait généralement les gibiers, les viandes en sauce, mais vous pouvez déguster comme bon vous semble !

Madeleine Sadoux (Truchet) est née en 1900 à Saint-Oyen en Tarentaise. Recette aimablement partagée par la famille.

