

égoutter. Faire chauffer du saindoux dans une marmite. Ajouter les poireaux égouttés. Saupoudrer d'une cuillerée de farine. Laisser blanchir. Arroser d'une tasse d'eau de cuisson. Couvrir et laisser mijoter sur le feu 30 à 40 minutes.

**Remarque :**

Pour que ce plat soit bon, il faut le cuisiner et le manger le jour-même.

---

## **POLENTA**

---

**Ingrédients :**

Une livre de semoule de maïs  
Deux litres d'eau  
20 g de saindoux  
50 g de fromage (gruyère)

**Matériel**

Marmite en fonte  
1 cuillère en bois

**Temps de préparation :**

1 heure pour la polenta moyenne  
(4 personnes)

**Technique :**

Faire cuire une livre de semoule de maïs dans deux litres d'eau bouillante environ. Salez moitié lait moitié eau. Cuire 1 heure. Ajouter 1 morceau de saindoux, du fromage. Remuez de temps à autre. Servir chaud.

**Accompagnement :**

Viande, salade.

---

## **POMMES DE TERRE BOUILLIES RAPÉES**

---

RUGHTIE (pour 6 personnes)

**Ingrédients :**

1 kg de pommes de terre  
30 g de saindoux  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

**Matériel**

Poêle en fonte  
Tôle forte  
Rape en forme de demi-lune

**Technique :**

Eplucher les pommes de terre, les laver, les blanchir entières dans l'eau bouillante. Les raper avec une petite grille en forme de demi-lune. Prendre une poêle en fonte, ajouter le saindoux et les pommes de terre rapées. Saler, poivrer et laisser rôtir longtemps à feu moyen.

**Remarque :**

Ce plat s'accompagne de viande.