

---

## Recettes de Cordon

---

### Recette du farcement

1,500 kg de pommes de terre / 1 kg de pruneaux dénoyautés / 300g. de raisins secs / 500 g de lardons / 1 cuillerée à soupe de farine / 1 ou 2 oeufs / sel / poivre / 30 tranches fines de petit salé / crème fraîche ou beurre, ou un petit verre d'eau de vie.

Râper les pommes de terre et les égoutter et ajouter tous les ingrédients (les lardons ayant été ébouillantés et passés à la poêle).

Garnir un moule à farcement (moule à cheminée appelé la « rabolire » que l'on trouve dans les quincailleries savoyardes) préalablement beurré, de fines bardes de lard fumé puis verser le mélange. Refermer le couvercle et cuire au bain marie environ 4 heures à feu doux (ou 50mn avec un cocotte). Démouler.

Servir comme plat unique ou accompagné d'une viande en sauce (lapin, boeuf, bourguignon, veau à la crème, jambon braisé, ...) ou d'une viande rôtie ou cochonnaille fumée chaude.

Pour les vins on peut servir un vin de Savoie rouge comme le CHAUTAGNE, GAMAY, MONDEUSE, ...

La longueur de sa préparation ainsi que la multiplicité des produits utilisés faisaient du farcement un plat festif mais aussi un plat du dimanche (il pouvait cuire pendant le temps de la messe) ou des jours de grands travaux (il se transportait facilement et pouvait rester au chaud).

### Recette des rissoles

Faire une pâte feuilletée en la pétrissant 20 mn. L'étendre 4 fois en l'enduisant alternativement 2 fois avec du beurre, 2 fois avec du saindoux.

La plier en 3 comme une serviette, laisser reposer 20 mn et faire ¼ de tour. Renouveler cette opération 4 fois en tout puis laisser reposer une heure à l'issue de la 4e fois.

Etendre la pâte à 2 mm d'épaisseur. Déposer la farce tous les 5 cm sur la moitié de la pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte. Souder les bords et marquer la pâte autour de chaque tas de farce. Couper pour obtenir des « Rissoles » de 4 cm/5 cm.

Démarrer la cuisson : (poêle) dans l'huile presque froide. Retourner les rissoles assez souvent jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Les faire égoutter.,

\* Farce : passer au moulin : poires, abricots, raisins séchés. Ajouter à cette pâte de fruits de la confiture de pruneaux violets.