GRATIN DE PURÉE À L'ÉGOPODE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pommes de terre	500 gr (type farineuse)
Lait	50 ml
Beurre	40 gr
Égopode	50 gr
Fromage rapé	85 gr (au choix)
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Préparer les tiges d'égopode : laver tiges et feuilles. Tailler les tiges en dés. Blanchir dans une eau bouillante salée, à partir de la reprise de l'ébullition, compter 30 secondes. Égoutter (en conservant l'eau de cuisson), mixer les feuilles et réserver. Conserver le jus de blanchiment pour la cuisson des pommes de terre.

2. Préparer les pommes de terre : laver, éplucher, laver les pommes de terre. Tailler en quartier.

3. Marquer les pommes de terre en cuisson : plonger les pommes de terre dans l'eau de cuisson de l'égopode. Laisser cuire +/- 20 minutes jusqu'à ce qu'elles se défassent. Égoutter. Réduire en purée. Ajouter le beurre, le lait bouillant, l'assaisonnement et les dés d'égopode en remuant à la spatule en bois. Vérifier la consistance et l'assaisonnement.

4. Dresser en gratin : sur plaque graissée, dresser de la purée dans un emporte-pièce. Parsemer de fromage râpé. Enfourner avec les emporte-pièces dans un four chauffé à 180°.

5. Recommandation : vous pouvez également réaliser une sauce verte à base d'égopode pour renforcer le goût.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024