CAKE AU CHÉNOPODE BLANC ET À LA TRUITE + CHÉNOPODE À LA CRÈME X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 5 personnes

Ingrédient	Quantité
chénopode blanc	300 g
Oeufs	3
Huile d'olive	100 ml
Lait	50 ml
Vin blanc	50 ml
sel marin aux herbes	1 pincée
poivre	1 peu
farine épeautre semi- complète	180 g
Levure chimique	4 g
Truite fumée	100 g
manouri	150 g
échalotte	1
beurre clarifié	1 càc
Gousse d'ail	1
chénopode blanc	5 poignées
bouillon de légumes en poudre	0.50 càs
Crème	100

Préparation

1. Mettre les 300 g de chénopode dans une casserole avec un peu d'eau et le laisser fondre à couvert.

	l'aide d'un fouet : œufs, huile d'olive, lait, vin blanc, sel marin (aux herbes) et poivre vert moulu. Mélanger farine et levure, les ajouter à la préparation aux œufs et mélanger le tout énergétiquement.
2.	Mélanger la truite fumée grossièrement hachée, le manouri coupé en petits dés et le chénopode cuit à cette pâte et verser le tout dans le moule ou les petits moules individuels beurré(s). Cuire au four à 180°C pendant 25-30 min. Déguster tiède ou froid.
3.	Chénopode blanc à la crème: Faire chauffer le beurre clarifié dans un faitout et y faire revenir l'échalotte (coupée en rondelles) quelques minutes. Ajouter et faire revenir quelques secondes la gousse d'ail émincée. Ajouter les 5 poignées de chénopode, le bouillon de légume et mélanger immédiatement afin que le bouillon se répartisse bien Verser la crème et laisser mijoter encore quelques minutes à couvert.
4.	Inspiration de « La cuisine des plantes sauvages » de Meret Bissegger, édition : Ulmer