



Gratin d'égopode *Aegopodium podagraria* Herbes aux goutteux

Ingrédients :

- 1 kg 500 pomme de terre
- Une essoreuse à salade bien remplie d'égopode avec les pétioles (tiges)
- 25 cl de crème fluide
- 100 g de fromage de votre paysage
- 1 bel oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 g de beurre
- 25 g de fécule de pomme de terre

Procéder :

- Cuire vos pommes de terre en robe des champs ou robe de chambre
- Laver l'égopode, séparer les pétiole (tiges) des feuilles, couper les pétioles finement, plongez les dans ½ litre d'eau bouillante salée pour attendrir les feuilles. Egoutter et garder le jus de cuisson.
- Emincer finement l'oignon et l'ail et faite revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive ou du beurre, ajouter la fécule pour réaliser un roux.
- Ajouter le jus de cuisson de l'égopode et délayer, incorporer la crème, votre sauce béchamel légère est prête
- Epluchez vos pommes de terre et coupez les en rondelle de 0.5 cm
- Verser un fond de sauce dans votre plat à gratins et alterner couche de pomme de terre et épinard d'égopode, verser le reste de sauce verte
- Parsemer votre fromage râper et gratiner le tout au four à 210°

Autre version : Prendre des jeunes pousses d'égopode verte et luisante pour l'intégrer à votre salade de pomme de terre accompagné d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.