

GRATIN DE RENOUEE BISTORTE et feuilles de berce « patte d'ours »

Ingrédients : (pour deux personnes)

- * 250 g de feuilles de renouée bistorte (le plus jeune possible)
- * quelques jeunes feuilles de berce « patte d'ours »
- * 1 grosse pomme-de-terre
- * 1 échalote moyennes
- * farine
- * beurre ou huile d'olive
- * lait, eau
- * sel, poivre, muscade
- * fromage râpé



Recette :

- * Laver les feuilles et enlever les tiges
- * Cuire les feuilles à la marmite à vapeur
- * Peler et couper la pomme-de-terre en rondelles fines, blanchir les rondelles de pommes de terre dans un bouillon.
- * Préparer une béchamel assez épaisse avec le beurre, la farine, le lait, saler et poivrer, ajouter un peu de muscade, éventuellement un peu de fromage râpé.
- * Mélanger le légume hâché avec la béchamel.
- * Emincer très finement l'échalote, la faire fondre dans la béchamel.
- * Dans un plat à gratin huilé poser successivement une couche de légume puis une couche de p-de-terre etc.
- * Terminer en saupoudrant avec le fromage râpé (év. un peu de chapelure)
- * Gratiner à four chaud jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

