



Merda da can



La recette

par Isabelle Mermet, les Vergers d'Entrevaux

Ingrédients

(pour 5 personnes)

- 3 paquets de blettes ou d'épinard
- 3 œufs
- 2 pincées de sel
- Chapelure
- Farine

Possibilité de faire la même chose avec des épinards.

Blanchir les blettes et les laisser égoutter 12 h.
Hacher les blettes finement.

Fariner une planche.

Sur une planche à pâtisserie, déposer les blettes hachées.

Faire un puit, casser les œufs entiers dans le puit et les 2 pincées de sel.

Battre les œufs en incorporant les blettes, puis faire une boule de blettes en rajoutant un peu de farine.

Prendre des morceaux de pâte, la rouler dans la farine en petits boudins d'1 cm de diamètre et couper en dés.

Poser sur une planche farinée et recommencer ainsi jusqu'à la fin de la boule de pâte à la blette.