

## KOPYTKA AUX PLANTES SAUVAGES

Cette recette polonaise permet d'utiliser un reste de pommes de terre à l'eau ou en robe des champs.

### Ingrédients :

- 3 pommes de terre , soit environ 350 gr de pomme de terre cuite
- 50 gr de farine blanche (j'en remplace volontiers un tiers par de la farine d'épeautre)
- 1 oeuf
- sel
- Une bonne poignée de plantes sauvages fraîches en mélange (ail des ours, berce, egopode, dent de lion, plantain)
- sel
- beurre fondu ou ghee
- lardons (facultatif)

Hachez très finement les plantes, réservez.

Ecrasez les pommes de terre au pilon ou au passe-vite (si vous n'avez qu'une fourchette, faites-le longuement pour obtenir une texture fine)

Ajoutez l'oeuf et le sel aux pommes de terre, mélangez bien

Ajoutez la farine en pluie, mélangez encore

Ajoutez les plantes en dernier, mélangez une dernière fois

### Préparation :

Farinez votre plan de travail

Prenez un tiers de la masse et déposez-la sur votre plan de travail

Maintenant trempez vos dix doigts dans la farine (très important!)

Confectionnez un boudin d'environ 1,5 cm de diamètre

Coupez-le en tronçons de 2 cm (en biseau, c'est plus joli) et réservez sur un plat sans qu'ils se touchent

Répétez avec la masse restante, et couvrez d'un linge

### Cuisson :

Faites bouillir 5 à 6 litres d'eau dans une grande casserole, salez.

Laissez sur grand feu et lorsque l'eau est au plus fort de l'ébullition, déposez rapidement vos tronçons, mais un à un pour éviter qu'ils ne se collent ensemble.

Au bout d'1 minute de cuisson ils commencent de remonter à la surface.

Repêchez-les avec une écumoire, égouttez-les bien, et déposez dans un plat chaud.

Versez dessus du beurre fondu ou du ghee, (il faut un corps gras) ajoutez encore des lardons poêlez si vous le désirez.

**PHOTOS SUR LA 2<sup>ème</sup> PAGE**

