

Merda dé Can

Ingrédients : pour 8 personnes

- › 500 g de vert de blette,
- › 1 kg pommes de terre vieilles et farineuses, variété pour la purée (*bintje par exemple*),
- › ½ kg environ de farine,
- › 1 œuf,
- › 1 dl d'huile d'olive,
- › sel, poivre,
- › fromage sec à râper (*sbrinz ou parmesan*).

Temps de préparation : 40 - 45 min (*incluant la cuisson des pommes de terre et des blettes*)

Temps de cuisson : 5 min

Saison : toute l'année

Détacher le vert des blettes. Bien les rincer.

Dans un faitout, faire bouillir 2 litres d'eau et y plonger le vert de blette et les pommes de terre.

Lorsque les blettes sont cuites, les égoutter, bien les rincer à nouveau puis les presser fortement pour en extraire l'essentiel de l'eau. Les hacher finement.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les rincer et enlever la peau. Les écraser à la moulinette ou à la fourchette.

Dans un plat, mélanger la purée de pommes de terre, le vert de blette. Ajouter la farine et l'œuf et mélanger le tout. Ajouter plus ou moins de farine pour avoir la bonne consistance. Il est possible d'ajouter une cuillère d'huile d'olive pour les rendre plus onctueuses. Le critère est que la pâte ne colle pas aux doigts.

Sur une planche farinée, former à la main des sortes de boudins allongés et pointus aux extrémités. Couper ensuite des morceaux d'un centimètre et demi.

Chauffer un faitout rempli d'eau jusqu'à ébullition. Saler et verser une cuillère d'huile d'olive. Jeter les merda de can en remuant lentement pour éviter qu'ils ne se collent.

Laisser cuire 5 minutes. Et dès qu'ils remontent en surface, les retirer au fur et à mesure et les égoutter.

Les déposer dans un plat contenant le reste d'huile d'olive. Remuer légèrement pour enrober les gnocchi avec l'huile. Ajouter le fromage.