Haché d'Egopode

Ingrédients

- 12 brins d'égopode
- 1 cebette
- 3 cm de gingembre
- crème fraiche
- sel et poivre
- 1 petite courgette
- option : un oeuf dur
- option : jus de citron

Recette

1 / Couper la courgette au robot mixeur en tout petit morceau et la faire revenir dans un peu d'huile d'olive 5 minutes

2 / Couper des petites tranches de gingembre, et hâcher les égopodes bien lavées au couteau. Les ajouter à la casserole avec les courgettes et faire revenir avec un peu d'huile et trois tours de crème, 5 à 10 minutes. Bien remuer pour que les égopodes, assez volumineux, soit cuits uniformément, puis servir directement dans les assiettes.

3/ Assaisonner avec sel et poivre, couper la cebette en petites rondelles et parsemer en vos assiettes.

4/ Vous pouvez ajouter un filet de jus de citron qui se mariera très bien avec ce mélange croquant et piquant car les égopodes ont un léger goût d'agrume, en revanche citron avec parcimonie! Très bon également servi avec des oeufs durs.

By Core Line