

## Chiche à l'ail des ours



### Préparation

- Hacher menu l'ail des ours et le parmesan. Ajouter dans la farine avec les oeufs et le parmesan. Bien malaxer quelques minutes.
- Façonner de petits boudins puis découper de petits tronçons de 5 mm de long.
- Pocher ceux-ci 10 minutes dans de l'eau bouillante bien salée.
- Dans une poêle, bouillir la crème. Ajouter les chiches encore chaud. Réduire une minute puis ajouter du beurre à l'ail des ours.
- Dresser sur assiette, saupoudrer de parmesan et ajouter un trait d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.

### Ingrédients

pour 6 personnes

- 200 g de feuilles d'ail des ours
- 400 g de farine bio
- 2 oeufs bios
- 45 g de parmesan râpé

### Pour la sauce

- Beurre à l'ail des ours (mixer 250 g de beurre cru demi-sel et 250 g de feuilles d'ail des ours)
- 40 g de parmesan râpé
- Huile d'olive
- ½ l de crème fraîche
- Sel et poivre



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »