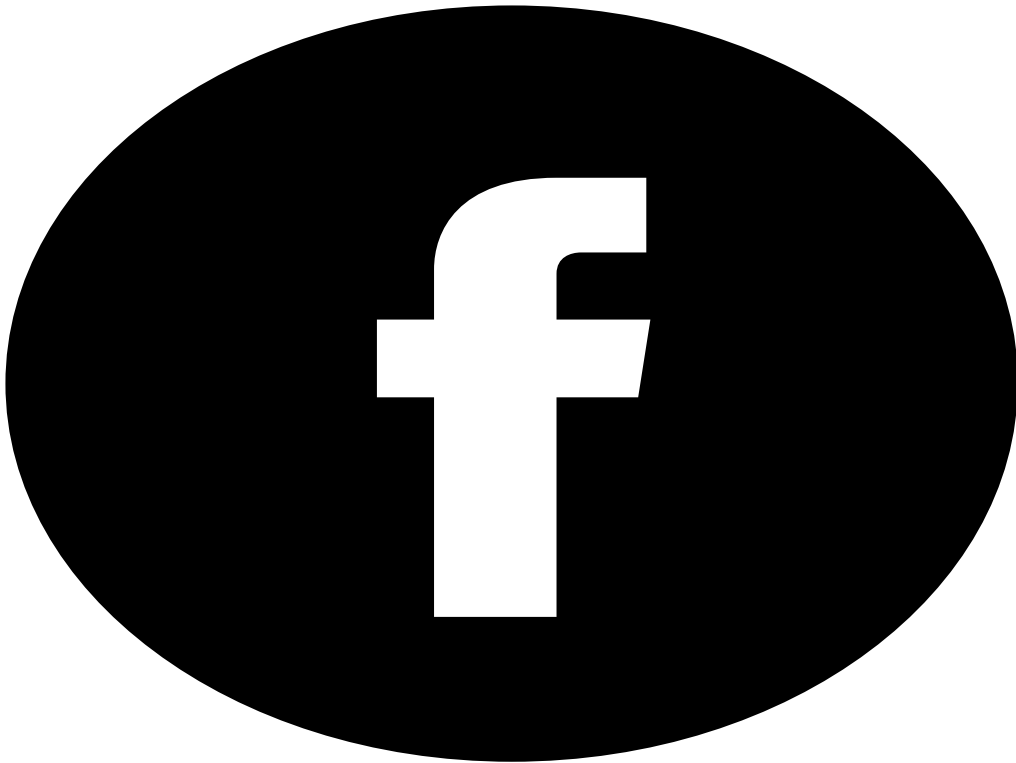


La recette. Gougères à la chénopode blanche



Ingrédients :

- Des feuilles de chénopode blanche
- 50 ml d'huile d'olive
- 250 ml d'eau
- 125 g de farine de blé ou petit épeautre
- 4 œufs
- 100 g de fromage râpé ou parmesan 15 olives
- Sel, poivre

Laver les feuilles et les faire cuire à l'étouffée. Les égoutter en les pressant entre vos mains. Hachez les ensuite.

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire chauffer l'eau dans une casserole avec de l'huile de d'olive, saler et poivrer. Verser la farine sur l'eau, remuer jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.

Couper le feu et ajouter les œufs les uns après les autres.

Incorporer ensuite à la préparation les olives, le fromage, les feuilles de chénopode blanche.

Sur une plaque sulfurisée mettre des petites boulettes du mélange.

Cuire 25 minutes (légèrement doré).