

« Râpée » à l'ail des ours

Ingrédients pour 4-5 personnes

Un gros bol d'ail des ours

1 kg de pommes de terre (variété à purée, bintje par exemple)

500 g de faisselle de lait entier (sinon ajouter une ou deux cuillerées de crème fraîche)

2 œufs

1 pincée de sucre

Sel, poivre

Préparation

Éplucher les pommes de terre mais les laver le moins possible pour ne pas éliminer l'amidon.

Les râper crues à l'aide d'une râpe à légumes.

Ciseler l'ail des ours.

Dans un grand saladier, bien mélanger les pommes de terre râpées avec la faisselle égouttée, les œufs, l'ail des ours ciselé, le sucre, le sel et le poivre.

Deux modes de cuisson sont possibles :

- soit verser le mélange en crêpe épaisse (2-3 cm) dans une poêle antiadhésive huilée, et retourner la crêpe à l'aide d'une assiette pour la faire cuire de l'autre côté lorsqu'elle est bien dorée dessous ;
- soit étaler le mélange dans une lèchefrite huilée et l'enfourner à four moyen jusqu'à ce que le dessus soit doré (30 à 40 minutes).

Servir chaud avec une salade sauvage.

D'après une recette traditionnelle du Morvan transmise par Jean-Luc Manlay