

Les PINARDONS[©] (recette de 2015)



Ingrédients pour une quarantaine de Pinardons[©]

(7/8 personnes)

1 petite boîte d'épinards en branches

100 gr de farine complète

3 œufs

3 à 4 belles tomates à taille de guêpe variété « Roma » ou plus girondes "Noire de Crimée". Enfin, c'est vous qui voyez selon ce que vous trouverez dans votre jardin ou celui de votre voisin

Sel, poivre, 3 ou 4 gousses d'ail

1 bouquet de persil (celui qui donne de grandes fleurs jaune et rouge)

2 beaux, grands et néanmoins tendres oignons

1 ou 2 échalotes pas bégueules

15 baies de genièvre réduites en poudre à peu de choses près (j'aime le genièvre vous l'aurez compris)

1 bouillon « KUB » ou son équivalent « légumes »

Herbes de Provence

Des graines d'anis selon votre goût

Mettez à égoutter les épinards dans une passoire.

Sans attendre, faites revenir les oignons et échalotes, grossièrement hachés au préalable, dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Y ajouter les tomates coupées en petits morceaux, assaisonnez (sel, poivre, herbes de Provence, anis) et faites réduire.

Dans une petite casserole, versez et faites chauffer 5cl d'eau dans laquelle vous diluerez le bouillon « KUB ».

Pendant ce temps, laissés sans surveillance, les épinards ont dû tenter de gagner le haut de la passoire pour prendre la poudre d'escampette. Rabattez-les vers le fond sans pitié et appuyez-leur dessus avec vos deux mains afin d'en extraire la substantifique moelle que vous laisserez se perdre dans l'évier. En clair, il faut qu'ils rendent le maximum d'eau au milieu naturel (consigne de l'Agence de l'Eau). Ils vont gigoter, c'est certain, ils font toujours ça ! Ne vous laissez surtout pas attendre !

Hachez le persil, l'ail et écrasez les baies de genièvre.

Dans un grand saladier, mélangez les épinards, les 3 œufs, tomates, oignons et échalotes maintenant prêts, le bouillon « KUB », sel, ail, persil et genièvre.

Mélangez le tout à la main en veillant à ce que ce soit bien homogène. Cela n'apporte rien de pratiquer ainsi mais c'est bien plus agréable (si vous êtes frappés d'hygiénisme, prenez une spatule en bois, un masque et des gants chirurgicaux).

Versez ensuite la farine et achevez de bien pétrir.

Prélevez une petite cuillère de cette farce, faites-la revenir dans une petite poêle et goûtez. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Façonnez des sortes de quenelles en ayant pris soin de les rouler dans la farine (oui c'est facile je sais...) avant de les plonger environ 5mn dans une friture en les retournant à mi-cuisson.

Mettez-les à égoutter quelques instants dans une passoire et sur du papier absorbant en finition.

Servez les pinardons[©] chauds ou froids en accompagnement d'une salade (frisée de préférence et bien aillée, cela va sans dire) et d'une belle tranche d'un bon jambon cru. Combiné avec une sauce roquefort, au curry ou autre un peu relevée, le pinardon[©], une fois découpé en petits tronçons remplacera avantageusement chips ou cahuetes lors de l'apéro.

Bien sûr, vous pouvez, si vous avez le temps, remplacer les épinards en boîte par des frais et employer un véritable fond de sauce.

VARIANTE (voir photo) : faire une pâte brisée, la rouler assez finement et confectionner des petits rouleaux que vous farcirez et cuirez au four (T 180° env. 25mn). Une fois refroidis, découpez-les en petites rondelles bien agréables à grignoter.

* L'appellation pinardon[©] et la recette ont fait l'objet d'un dépôt auprès de l'INPPI (Institut National de Protection des Petits Inventeurs). Toute utilisation de l'une et/ou mise en œuvre de l'autre ne pourront l'être que dans un cadre strictement privé et non commercial. Le Tribunal de Commerce de Pomponne (vallée de Rouanne, commune d'Annelle, Hautes-Alpes), se réunissant une fois l'an en séance plénière le jour de l'Ultra Trail du Champsaur est seul compétent pour trancher tout litige qui viendrait à être porté à sa connaissance.