





## LES JARDINS DU GIESSEN



# POURPIER

### SALADE DE POURPIER

Ingrédients :

- 1 pincée de Sel
- 1 cuillère à café de Vinaigre de Xérès
- 3 c. à soupe d' Huile de noix
- 1 pincée de Fleur de sel de Guérande
- 1 pincée de Poivre blanc
- 1 oignon
- 400 g de Salade de pourpier

Lavez le pourpier en répétant l'opération plusieurs fois.

Émincez l'oignon. Préparez une vinaigrette avec l'huile de noix et le vinaigre de Xérès. Salez et poivrez.

Mélangez le pourpier et les oignons émincés, additionnez la vinaigrette. Saupoudrez d'une pincée de fleur de sel de Guérande pour le croquant.

### POTAGE AU POURPIER

Faites cuire dans un litre d'eau (ou mieux de consommé de viande) quelques pieds de pourpier auxquels vous pouvez ajouter, pour compléter, des feuilles de laitue ou d'oseille, des haricots verts ou des petits pois, du cerfeuil, ou des pommes de terre, un oignon haché et un morceau de sucre.

Laissez cuire 1/4 d'heure et servez avec de la crème fraîche ou du beurre sur des croûtons.

### CRÈME DE POURPIER AUX PISTACHES

Pour: 6 personnes

Préparation: 10 min.

Cuisson: 40 min.

Ingrédients :

- 500 g de pourpier
- 150 g de pommes de terre à chair farineuse
- 50 g de pistaches nature décortiquées
- 1 l de bouillon de volaille
- 2 c à s d'huile d'olive
- 6 pincées de noix muscade
- sel, poivre

Rincez le pourpier et retirez les tiges trop dures.

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en petits cubes.

Faites chauffer l'huile dans une grande cocotte en fonte et faites-y blondir les pommes de terre, en ajoutant petit à petit le pourpier.

Mélangez bien.

Salez, poivrez et ajoutez la noix muscade.

Versez le bouillon de volaille dans la cocotte et, dès l'ébullition, couvrez.

Laissez cuire 30 mn, en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, hachez grossièrement les pistaches.

A la fin de la cuisson, passez le contenu de la cocotte au moulin à légumes grille fine, parsemez de pistaches et servez aussitôt.

Au moment de déguster, vous pouvez ajouter dans chaque assiette un filet d'huile d'olive fruitée et quelques gouttes de jus de citron. Poivrez à volonté.



## LES JARDINS DU GIESSEN



# POURPIER

### GRATIN DE POUSSÉS DE POURPIER (pour 1 pers)

Recette transmise par Madame Martine GOETZ

- Ingrédients:
- 200 gr de pourpier
  - 2 tranches de pain de mie
  - 5 cl de lait
  - 1 cuillère à soupe de chapelure
  - 50 g de comté
  - 1 gousse d'ail
  - huile d'olive, sel et poivre.

Faites tremper le pain dans le lait. Lavez le pourpier et égouttez-le. Faites-le cuire dans une sauteuse avec un fond d'huile et l'ail pilé. Salez, poivrez. Laissez revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez la mie de pain essorée et mélangez. Etalez le mélange dans un plat à gratin huilé, parsemez de chapelure et de fromage râpé. Faites gratiner 10 minutes au four très chaud ou quelques minutes seulement sous le grill.

### SALADE FRUITÉE DE POURPIER ET DE CRESSON

- Ingrédients :
- 2 c. à soupe de graines de fenouil (facultatif)
  - 200 g de pourpier
  - 1 oignon
  - 100g de cresson
  - 40g de pignons
  - 1 orange, 1 citron
  - 2 brins d'estragon
  - 1 fenouil (facultatif)
- Pour la vinaigrette :*
- 3 c. à soupe de graines de courge (facultatif)
  - 2 c. à soupe d'huile d'olive
  - 2 c. à soupe de vinaigre de vin
  - sel, poivre du moulin

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle. Peler à vif l'orange, le citron et les couper en quartiers. En recueillir le jus qui s'écoule et le réserver. Efeuiller l'estragon.

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette dans un saladier et y ajouter le jus des agrumes. Arroser les quartiers de fruits d'un peu de vinaigrette. Emincer le fenouil et l'oignon en lamelles, les mélanger soigneusement à la vinaigrette avec le reste des ingrédients, saler et poivrer.

Dresser la salade sur des assiettes. Repartir les quartiers d'agrumes dessus, parsemer de pignons et servir aussitôt.

*On peut réaliser cette recette sans mettre de cresson.*



## LES JARDINS DU GIESSEN



# POURPIER

### **SPAGHETTIS AU POURPIER D'HIVER**

- Ingrédients :
- des spaghettis
  - 1 saladier de pourpier
  - 2 gousses d'ail
  - 2 oignons
  - 1 c. à s. d'anchois
  - 250 ml de crème d'amande

Faire cuire les spaghettis dans un gros volume d'eau salée.  
Éplucher et émincer l'oignon, presser l'ail. Le faire revenir dans de la matière grasse. Ajouter les anchois puis le pourpier. Lorsque le pourpier est cuit, ajouter la crème d'amande et laisser mijoter quelques minutes puis servir sur les spaghettis bien chaud.

### **SALADE DE POURPIER, POMMES ET ŒUFS**

- Ingrédients:
- 1 botte de Pourpier d'hiver
  - 3 pommes
  - 3 œufs
  - huile d'olive, vinaigre, ciboulette
  - sel et poivre

Faites cuire les œufs 10 minutes. Laissez-les refroidir, écaillez-les et coupez-les en tranches.

Lavez et coupez les pommes en petits cubes.

Préparez une vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.

Mélangez le pourpier soigneusement lavé aux pommes, aux œufs et à la vinaigrette.

Servez cette salade comme repas léger ou ajoutez-y quelques lardons pour tenir le froid de l'hiver.

### **Recette**



LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



POURPIER



Recette



Recette