

Gratin de toiles d'araignées aux orties

Ingrédients :

750 g d'orties (de préférence cueillies dans un cimetière)

24 yeux de chauves-souris

40 g de beurre

10 cl de bave de crapaud

3 œufs de serpent

30 g de parmesan

150 g de toiles d'araignées



1 Ôtez les feuilles d'ortie abîmées. Lavez soigneusement les feuilles restantes et hachez-les.

Faites bouillir un centimètre d'eau dans votre marmite.

Mettez-y les orties hachées, couvrez, réduisez le feu et laissez-les cuire pendant 2 h. Égouttez-les.

2 Faites bouillir une grande marmite d'eau salée, jetez-y les toiles d'araignées et laissez-les cuire selon les indications de l'araignée.

3 Lavez soigneusement les yeux de chauves-souris et hachez-les au couteau. Râpez finement le parmesan.

4 Faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse, versez-y les orties et faites-les revenir pendant 10 mn à feu doux, en remuant souvent. Chauffez le four à 210°C.

5 Cassez les œufs de serpent dans une grande jatte, versez la bave de crapaud, salez et battez à la fourchette.

Ajoutez les yeux de chauves-souris, les toiles d'araignées et les orties. Versez le tout dans un plat à gratin.

Saupoudrez la préparation ainsi obtenue de parmesan et répartissez par-dessus le reste du beurre en noisettes.

Enfournez et laissez cuire toute la nuit jusqu'à ce que le gratin soit noir et boursoufflé.