

# *Rouleau de feuilles de blette au potimarron*

## *Ingrédients :*

- 300 g de potimarron
- 300 g de feuilles de blettes et ses cardes
- 1 carotte pour la décoration finale
- 2 belles gousses d'ail
- 150 g de pommes de terre
- 8 cerneaux de noix
- épices : gingembre, poivre, piment, cardamome, paprika...



## *Les étapes :*

- **Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Laver le potimarron et retirer les graines, puis couper le en dés, sans l'éplucher. Laver les blettes. Séparer les cardes des feuilles que l'on gardera le plus intact possible. Découper les cardes en très petits morceaux (dés de quelques mm de côté).**
- **Faire revenir dans l'huile d'olive les cardes découpées. Laisser dorer quelques minutes puis ajouter les morceaux de potimarrons et de pommes de terre, avec un petit verre d'eau et du sel. Couvrir à partir de l'ébullition et baisser le feu, laisser cuire 10 à 15 mn.**
- **Réduire en purée les pommes de terre et le potimarron bien égouttés. Ajouter les cardes et l'ail cuits, les cerneaux de noix grossièrement concassés, sel, poivre, ainsi que les autres épices selon votre goût.**
- **Cuire les feuilles de blette 2 à 3 mn à la vapeur puis les réserver sur des assiettes plates ou des planches. Déposer une cuillère à soupe du mélange sur une feuille, rabattre les bords puis rouler la préparation dans la feuille.**
- **Servir aussitôt, ou bien réchauffer à la vapeur 3 minutes.**

Sources : <http://cuisine.tregor.org/rouleau-de-feuilles-de-blette-au-potimarron/>