

## **Pogne aux herbes**

(recette matheysine issue du site des Amis du Musée Matheysin)

### Ingrédients:

*2 kg d'épinards*

*3 oignons*

*1 pincée de sel*

*2 pincées de poivre*

*150g de gruyère*

*50 à 100 g de beurre*

*2 oeufs (facultatif)*



### Préparation:

Préparer les épinards et les blanchir à l'eau bouillante.

Les essorer ensuite.

Puis les hacher, mettre du beurre, (2 œufs), du poivre et une pincée de sel.

Couper les oignons bien fins, les passer à la poêle et les mouliner avec les épinards.

Mettre cette préparation sur la pâte, saupoudrer de gruyère râpé. On peut ajouter une légère sauce blanche à la préparation.

## **Pâte à pogne**

(recette matheysine issue du site des Amis du Musée Matheysin)

### Ingrédients:

*250 g de farine*

*1 œuf*

*100g de beurre*

*1 pincée de sel*

*levure de boulanger (1noix)*

*3/4 de verre d'eau ou de lait*

### Préparation:

Faire une fontaine avec la farine, y casser l'œuf et le battre à la fourchette.

Ajouter l'eau salée, la levure, le beurre.

Pétrir, étendre et piquer la pâte à la fourchette.

Laisser reposer une heure.