



**venez nous retrouver sur notre site  
« lesjardiniersduval dauthion.fr »**

### **Pistou d'alliaire et d'ortie**

Dans un blender, mixer une poignée de jeunes feuilles d'ortie et d'alliaire, du parmesan, une gousse d'ail et de l'huile d'olive

### **Beurre à l'alliaire**

200gr de beurre salé

30 à 40 feuilles d'alliaire

placer le beurre à température ambiante une heure avant la préparation. Hacher les feuilles d'alliaires. Bien mélanger le tout avec le beurre. Et c'est prêt