



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Soupe aux herbes

Ingrédients :

Herbes sauvages

1 oignon

4 pommes de terre

Huile d'olive

Sel poivre

Préparation :

Cueillez toutes sortes de plantes que vous connaissez : orties, pissenlits, plantains, laiteron, ail des ours ...

Faites revenir l'oignon haché grossièrement dans une casserole avec un peu d'huile. Ajoutez les herbes lavées et hachées. Faites réduire puis ajoutez l'eau les pommes de terre coupées en morceaux. En fin de cuisson mixer le tout et, selon votre goût, vous pouvez ajouter du beurre, de la crème fraîche où un filet d'huile d'olive.

Chips de feuilles de Berce

(Recette du chef Christophe Mauduit)

Préparer une pâte pas trop liquide à base de farine, d'eau et de zestes d'orange. Saler et poivrer.

Bien Laver et sécher les feuilles. Les disposer sur une plaque et les badigeonner de pâte au pinceau.

Enfourner 10 min à 150 degrés puis à 180 degrés jusqu'à ce qu'elles durcissent