



DANDELION

Gastronomie Plantes sauvages et Fleurs
Escapades "Botanique & Lieux gourmands"
Sorties d'Entreprises

TOASTS AUX ORTIES CRUES

Pour 4 personnes
préparation : 15 min.

100 g de beurre
1cc huile d'olive
jus d'un citron
1 gousse d'ail, sel
150 g de jeunes orties
125 g de toasts

- Mélanger le beurre mou avec l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail pressé et le sel pour en faire une pommade.
- Hacher finement les orties et les mélanger intimement avec la pommade.
- Placer les tranches de pain sur une plaque et les glisser quelques minutes sous le grill du four, laisser refroidir avant de tartiner.
- Décorer de fleurs sauvages comestibles.

