Vaida Auzelyte
078 358 50 90
vaida@herbettes.ch

Murielle Borel-Pradervand
079 676 61 93
murielle@herbettes.ch

Les recettes des Herbettes

Mars 2022

Tarte égopode-lamier pourpre-ortie

La recette :
Faire revenir un oignon rouge en lamelles dans une poêle huilée.
Hacher grossièrement :
-3 grosses poignées d'égopode
-2 grosses poignées d'ortie
-1 poignée de lamier pourpre
- (J'ai ajouté aussi un petit peu de dent-de-lion qui me restait)
Faire revenir les plantes avec l'oignon, saler, poivrer et étuver à couvert quelques minutes avec un petit d'eau.
Pendant ce temps, faire une pâte à tarte maison, ou en sortir une toute faite du frigo
(Comme je l'ai faite maison, j'en ai profité pour y incorporer une douzaine de brins d'ail des vignes ciselés)
Étaler la pâte dans la plaque, la piqueter, soupoudrer d'un peu de farine.
Répartir dessus les légumes étuvés sans le jus.
Parsemer de tranches de lard.
Recouvrir d'une liaison faite avec deux œufs, du lait d'avoine, sel et poivre.
Cuire 25 minutes environ à 180°C
Au sortir du four, décorer avec des primevères !