Vaida Auzelyte
078 358 50 90
vaida@herbettes.ch

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

Les recettes des Herbettes

février 2023

Piadina au pesto de sauge et stellaire

Hacher finement à la main (ça oxyde moins la sauge qu'au mixer) moitié sauge, moitié mouron des oiseaux (=stellaire). Ajouter ensuite de l'huile de colza, des amandes en poudre, un peu de jus de citron et une pincée de sel.

Faire revenir à la poêle de l'émincé de porc. Saler, poivrer, ajouter une cuillère de farine et bien enrober. Ajouter une poignée de fanes d'oignons et d'ail frais et quelques feuilles de sauge ciselées. Ajouter un peu d'eau ou de vin blanc. Laisser mijoter quelques minutes.

Recouvrir la piadina de pesto, ajouter un peu de viande, replier et servir. Bon appétit !