



Recette de saison

Salade d'ornithogales et de Lily Rose

Recette de Sébastien Chesneau



Difficulté

1/5



Préparation

10 minutes



Cuisson

15 minutes



Ingrédients

3 pommes de terre Lily Rose
200 g d'Ornithogales Pyrenaicum
Ail frais
Huile d'olive
Sel et poivre 5 baies
Fleur de ciboulette

- 1 Éplucher les pommes de terre, les couper en fine rondelle à l'aide d'une mandoline. Laver les ornithogales et mettez-les de côté. Préparez l'ail frais en le hachant finement.
- 2 Faites revenir les rondelles de pomme de terre à la poêle à feu moyen, ou à la friteuse. 10 minutes devrait suffire.
- 3 Faites bouillir de l'eau et y plonger les ornithogales pendant 3 minutes.
- 4 Egouttez-les et réservez. Mettre une poêle à chauffer avec un léger filet d'huile d'olive.
- 5 Déposer délicatement les ornithogales dans la poêle. Ajouter l'ail frais, salez et poivrez. Cuire pendant 2 minutes sur feu vif en remuant.
- 6 Disposer les ornithogales en fond de plat, et disposer les chips de Lily rose.
- 7 Parsemer de fleur de ciboulette

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

