

Canapés de beurre d'alliaire

(Peut se réaliser aussi avec d'autres plantes aromatiques : bourrache, ail des vignes, ail des ours, lierre terrestre...)

Ingrédients

200 g de beurre salé

30 à 35 feuilles d'alliaire

Tranches de pain

Fleurs sauvages pour la décoration

Préparation

Une heure avant la confection de la recette, couper le beurre en morceaux, les placer dans un grand bol et laisser à température ambiante.

Laver et essorer les feuilles d'alliaire. Les hacher.

À l'aide d'une fourchette, mélanger les feuilles hachées avec le beurre.

Beurrer des tartines de pain, les couper en canapés et les décorer de fleurs sauvages.

Recette de Nathalie Deshayes (plantes-sauvages-comestibles.com)