

Racines de pissenlit sautées à l'échalote

Ingrédients *(pour 2 personnes)*

8 à 10 belles racines de pissenlit

1 grande échalote

Huile d'olive

Vinaigre balsamique ou vinaigre de fruits

Préparation

Nettoyer les racines de pissenlit à l'aide d'une brosse ou en les grattant avec un couteau. Bien les laver.

Les couper en rondelles. Hacher l'échalote.

Faire revenir les rondelles de racines à la poêle avec de l'huile d'olive en les remuant régulièrement. Après 3 à 4 minutes, ajouter les échalotes. Au bout de 5 à 8 minutes, déglacer au vinaigre de fruits.

Recette : d'après Nathalie Deshayes, plantes-sauvages-comestibles.org