

# Sauce aux feuilles de violette

## Ingrédients

Un grand bol de feuilles de violette  
Quelques brins d'ail des vignes  
1 échalote  
Huile d'olive  
3 cuillerées à soupe de crème fraîche  
Sel

## Préparation

Ciseler l'échalote et la faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.

Hacher grossièrement les feuilles de violette dont on aura ôté les pétioles, et ciseler très finement l'ail des vignes.

Ajouter aux échalotes les feuilles de violette hachées et les brins ciselés d'ail des vignes avec un petit verre d'eau.

Laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 5 minutes.

Si l'eau s'est évaporée, rajouter un petit verre d'eau, puis ajouter la crème fraîche, saler et mixer.

**Recette : d'après Nathalie Deshayes, [plantes-sauvages-comestibles.com](http://plantes-sauvages-comestibles.com)**