



Pesto de plantain ou ail triquètre ou ail des ours

Pour 4 personnes : 100g de feuilles de plantain, 50g de comté, 50g de noix décortiquées, 8 c à s d'huile d'olive, sel, poivre.

Lavez et égouttez les feuilles de plantain. Coupez le fromage en cube. Placez-le avec les noix dans le bol du mixeur. Mixez les environ 15 secondes de façon à obtenir un mélange granuleux et homogène. Hachez finement le plantain. Mélangez-le dans un saladier avec l'huile et le mélange noix-fromage. Salez et poivrez selon votre goût.

Billes de chèvre aux fleurs du moment

Pour 6 personnes : une buchette de chèvre frais, une ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles aux saveurs prononcées (lierre terrestre, menthe, achillée millefeuille...), des fleurs (violette, pissenlit, lierre terrestre, lamier, alliaire, ail des ours...), des bourgeons (plantain), des graines (pissenlit, plantain, criste marine, berce...)

Formez des billes en mélangeant le fromage de chèvre et l'huile d'olive. Roulez-les dans les feuilles et /ou fleurs et/ou graines.

Bricks aux plantes du moment

Pour 6 personnes : 300 g de pommes de terre à chair fondante + 100g de fromage de votre choix + 1 oignon + 75g de plantes du moment (ortie, plantain, pissenlit, lamier, gaillet gratteron, grande berce...) + sel + 10 feuilles de brick + 1càs d'huile d'olive.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau avec leur peau, les épluchez et les écrasez avec le fromage. Hachez soigneusement l'oignon et les plantes. Ajoutez à la farce de pommes de terre, salez et mélangez. Coupez les feuilles de bricks en deux. Prendre une demi-feuille, rabattez un côté pour faire une bande. Déposez sur une extrémité une cuillère à soupe de farce. Pliez le bout du brick en triangle et pliez-le plusieurs fois sur lui-même pour arriver jusqu'à la fin de la bande. Avec un pinceau, huilez le dessus des feuilles de bricks. Enfournez 10 à 15 minutes à 180° jusqu'à ce que les triangles soient bien dorés.

Salade de nombrils de Vénus

Pour 4 personnes : un saladier de nombrils de vénus, 1 petit yaourt de soja, 2 c à s d'huile d'olive, 1 jus de citron, 1 poignée de cerneaux de noix, quelques gouttes de sauce soja, une pincée de sel.

Coupez grossièrement les feuilles de nombril de vénus en laissant les plus belles entières. Mixez tous les autres ingrédients et les feuilles coupées. Garnissez les feuilles entières de cette petite sauce.

Velouté de butternut aux orties

Pour 4 personnes : 100g de têtes d'orties + 1 petite courge butternut + 2 oignons + 200ml de crème + 3càs d'huile d'olive + 1 cube de bouillon + noix de muscade, sel et poivre.

Lavez les orties et hachez-les grossièrement. Débarrassez la courge de sa peau et taillez-la en cubes. Emincez le soignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez la courge et laissez suer 5 minutes. Versez de l'eau à hauteur, salez, ajoutez le cube de bouillon. Laissez cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre. Ajoutez les orties, faites cuire encore 5 minutes. Versez la crème, la noix de muscade, le sel et le poivre. Mixez.

Cookies ortie-chocolat

200g de farine (froment ou en mélange) + 100g de beurre + 100g de sucre ou de miel + un œuf + deux pincées de bicarbonate + 1 pincée de sel + deux poignées d'orties fraîches + pépites de chocolat.

Faites fondre le beurre et mélanger le avec l'œuf. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, le bicarbonate et le chocolat. Hachez les orties et ajoutez-les. Bien mélangez le tout. Formez des boules, les déposez sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 200° dans un four chaud.