

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Égopode (jeunes pousses)	1 gros bol
Égopode (pétioles)	2 poignées
Égopode (fleurs)	
Égopode (feuilles)	
Sablés au parmesan	2 biscuits
Noix de cajou trempées une nuit	1 bol
Pêches	8 fruits
Extrait de vanille	
Vinaigre de cidre	
sucre	

## Préparation

1. Couper les pétioles d'égopode et les pêches en petits cubes de taille similaire.  
\_\_\_\_\_
2. Cuire dans un poêlon. Ajouter un peu de vinaigre de cidre en début de cuisson.  
\_\_\_\_\_
3. Avant le dressage, ajouter quelques morceaux de pétioles d'égopode crus pour renforcer le goût de la plante.  
\_\_\_\_\_

## Crème de cajou à l'égopode

1. Au blender, mixer les jeunes pousses d'égopode, un glaçon (pour éviter que la préparation ne chauffe) et les noix de cajou jusqu'à obtenir une texture bien onctueuse.

---

---

2. Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.

---

---

3. Rectifier l'assaisonnement selon les goûts : sucre, vanille, égopode, ...

---

---

## Dressage de l'assiette

1. Placer les morceaux de pêche (crus ou rôtis) préalablement découpés grâce à un emporte-pièce.

---

---

2. A l'aide d'une poche à douille, ajouter la crème entre les morceaux de pêche.

---

---

3. Ajouter deux cuillerées de compotée pêche égopode.

---

---

4. Déposer les morceaux de feuilles d'égopode également préalablement découpés grâce à un emporte-pièce, quelques fleurs d'égopode ainsi qu'un demi sablé au parmesan, réchauffé au four et émietté, sur le côté de la préparation.

---

---