

ENTRÉE TOUTE VERTE À L'ÉGOPODE CRU



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 personnes ou 8 verrines

Ingrediént	Quantité
concombre	1
avocats bien mûr	2
kiwis	2
échalotte finement hachée	1
d'égopode	20 (Pas trop grosses, ni trop fines)
jeune feuilles d'égopode	14
de jus de citron	7 càs
de sucre fin	1 càc
d'huile d'olive	4 càs

Préparation

1. 1/ Éplucher le concombre, les kiwis et les avocats et les couper en morceaux de tailles égales (max 1 cm).

2. 2/ Après avoir nettoyé l'égopode, couper les tiges en petits morceaux (3 -4 mm), et ciseler les feuilles comme du persil.

3. 3/ Mettre le tout dans un grand bol avec le reste des ingrédients. Ajuster éventuellement l'assaisonnement ou la quantité d'égopode. Laisser si possible reposer 15 minutes ou plus).

4. 4/ Dresser les assiettes en utilisant un emporte-pièce, ou remplir les verrines, et décorer avec une jeune pousse d'égopode et un petit peu de fleurs d'égopode. Bon appétit !
