

# TARTINADE AUX AMANDES À LA CARDAMINE DES PRÉS



## Ingrédients pour 12 toasts

Ingrédient	Quantité
Amandes effilées	200 gr
Jus de citron	30 ml
sel marin	3 gr
ail en poudre	1 c. à c. (ou 1 demie gousse d'ail)
eau filtrée	420 ml (commencer doucement et ajouter progressivement)
Cardamine des prés	1 bouquet (fleurs et feuilles)

## Préparation

1. Enlever les fleurs et boutons floraux, les mettre de côté. Laver et sécher les feuilles de cardamine des prés, les ciseler. Attention : veillez à garder des fleurs entières pour la décoration.  

---

---
2. Ajouter tous les autres ingrédients (sauf la plante), dans un blender ou au robot (commencer avec la plus petite quantité d'eau), en raclant les parois si nécessaire, pendant environ 2 minutes. Ajouter un peu d'eau, petit à petit, pour obtenir une texture relativement crémeuse. Ajouter les feuilles et une partie des fleurs (le reste étant pour la décoration). Et mixer un dernier petit tour. Goûter et ajuster l'eau/sel/citron.  

---

---
3. Servir sur tranches de baguette ou sur des crackers. Décorer aux fleurs de cardamine des prés.  

---

---