

Crème de consoude

Pour 6 personnes

- 500g de feuilles de consoude
- Beurre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- Tamari ou sauce soja.



Dans une sauteuse, faites fondre un peu de beurre.

Ajoutez-y les 500g de feuilles de consoude blanchies et bien égouttées.

Faites revenir, puis poudrez de farine.

Ajoutez un peu de tamari ou de sauce soja et quelques gouttes d'eau et mixez.

Votre crème est prête.

Répartissez cette crème épaisse sur des tortillas de blé, roulez et présentez dans des terrines, nature ou selon ce dont vous disposez (lardons, jambons, ...)