

Salade de CLAYTONE pour 4 personnes

- Une poignée de feuilles, tiges et fleurs de claytone, si elles ne sont pas trop âgées, et quelques fleurs de capucine
- des lardons fumés
- un peu de fromage de chèvre ou de feta (fromage grec de brebis)
- de l'huile de noix, du vinaigre et du sel.

Faites rissoler vos lardons peu de temps avant la dégustation car ils doivent être justes tièdes. Lavez bien votre récolte. Coupez menues les feuilles de capucine qui assaisonnera et décorera votre salade. Préparez une vinaigrette, à mélanger avec la verdure. Ajoutez les lardons, fleurs de capucine et le fromage choisi.

C'est une recette de Pierrette NARDO, dans "Mes bonnes plantes & mes bonnes herbes", aux éditions Rustica, récoltée par Sylvie MILHAS.