

Les idées recettes

BASELLE DE GAMBIE

Salade de pommes de terre et baselle



Ingrédients :

- Pommes de terre
- Feuilles de baselle
- Huile
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, oignon, citron ou vinaigre balsamique, basilic citron



Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau. Coupez-les en dés dans un saladier. Ciselez les feuilles de baselle. Faites-les fondre dans une poêle avec un fond d'huile chaude et une gousse d'ail revenue. Couvrez et laissez cuire 7 minutes. Mélangez la baselle cuite aux pommes de terre.

Assaisonnez selon votre convenance : avec l'huile de votre choix, sel et poivre, une gousse d'ail écrasé, un petit oignon fin coupé, du citron ou du vinaigre balsamique et du basilic citron graines fleur et feuilles ciselées.