



---

SOUPE À L'

# Oseille Sauvage

---

*Cueillette: 10 mn*  
*Cuisson: 30mn*

---



## INGRÉDIENTS

---

Pour 4 bols de soupe

- *50 jeunes feuilles d'oseille sauvage*
- *3 petites pommes de terre*
- *1 gros oignon*
- *2 gousses d'ail*
- *3 cuillères d'huile d'olive*
- *1 pincée de sel*

Dressage

- *huile de chanvre*
- *crème soja*
- *nombrils de vénus de petite taille*

## RECETTE

---

Cueillir sur les talus des feuilles d'oseille sauvage ainsi que quelques nombrils de Vénus.

Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon puis les pommes de terre et l'ail. Ajouter les feuilles d'oseille, le sel, puis couvrir d'eau. Laisser cuire 30mn.

Mixer la soupe, la servir en y ajoutant un filet d'huile de chanvre, de la sauce soja et en disposant dessus quelques nombrils de Vénus.