

Tombée de tétragone



Ingrédients : pousses de tétragone, ail, échalotes, huile d'olive, sel, poivre

Ciseler l'ail et l'échalotte. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.

Ajouter les feuilles de tétragone pour les faire "tomber". Servir en ajoutant un peu de sel et de poivre.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)