



## *La sarriette*

Je suis antioxydante.

Poivré et piquant, mon goût convient particulièrement bien au gibier, aux volailles mais aussi aux côtes de porc grillées.

Pensez à me mettre dans votre vinaigre, je lui donnerai un goût surprenant.

J'apporte également ma force de caractère sur les légumes, principalement sur les haricots verts et les flageolets, la salade et les crudités.

Je relève aussi la saveur du poisson.

Je vous aide à bien digérer, je vous stimule et je serais même aphrodisiaque.

### *Quelques recettes*

- **Carré de porc à la sarriette**

Faites rissoler un carré de porc d'un kilogramme dans de l'huile d'olive et puis enfournez dans le four préchauffé à 200 degrés pour une petite heure.

Dégaissez le plat de cuisson avec le jus d'une orange, ajoutez 25 cl de fond brun de veau. Laissez réduire légèrement. Ajoutez un petit bouquet de sarriette et laissez infuser quelques minutes.

Passer au chinois et monter la sauce avec du beurre.

Comme accompagnement, servez des carottes cuites et aromatisées avec du thy

- **Gâteau de truite rose fumée à la sarriette**

Mélangez 100 gr de fromage frais avec 4 cl de crème liquide et 8 brins de sarriette effeuillée et hachée.

Chemisez 8 petits moules en alu avec du film alimentaire et tapissez le fond et les bords avec le poisson en laissant déborder pour pouvoir refermer les gâteaux.

Garnissez d'une cuillère de fromage et refermez. Pressez bien et mettez au frigo.

On peut décorer avec quelques fleurs de bourrache.

On peut remplacer la truite par du saumon fumé.

*Bon appétit !*

