

## ingrédients (par personne)

- un gros saladier plein de pourpier lavé neuf fois (important)
- oignons / lardons / curry / maggi
- 1 cuil. d'huile
- 2 cuil. de vinaigre
- 1 pointe de couteau de beurre



## procédure

- Cueillir le pourpier en coupant sa base pour qu'il repousse, ce n'est pas une mauvaise herbe. Bien le laver comme indiqué supra.
- Dans une casserole, faire revenir au beurre les oignons, rajouter les lardons et quelques minutes après le pourpier très propre et bien essoré (laissé entier donc non-coupé)
- Couvrir, laisser mijoter 5 mn, remuer, laisser encore quelques minutes.
- Pendant ce temps préparer une vinaigrette avec huile, vinaigre, maggi et curry.
- Dresser le pourpier sur une assiette, y verser immédiatement la vinaigrette.
- Facultatif : crème épaisse en déco.

Ce plat s'accompagne de pain complet (seigle par ex) ou de toasts au chèvre chaud. Mais c'est si bon qu'on voudra le manger tout seul et le reste après !

Bon appétit.

