

Hémérocalle



Nom scientifique : Hemerocallis

Famille : Liliacées

Couleur de la fleur : Rouge - orange - jaune
- brun - rose

Ne pas confondre avec : Le lys (toxique)

Période de plantation : Automne

Période de floraison : Juin à Juillet

Besoins d'ensoleillement : mi-soleil, mi-ombre

Entretien : Sol humide

Qualités gustatives : Fleurs comestible aux goût légèrement poivrées et de noisette

Recette : Salade tomate et fleurs d'Hémérocalle

Pour : 4 personnes **Difficulté : Facile, 20min**

Ingrédients :

- 6 grosses tomates
- Quelques fleurs d'Hémérocalle
- Échalote
- 3 mozzarella
- Huile d'olive
- Sel / Poivre
- Quelques feuilles de basilic

Préparation :

1- Laver les tomates, couper-les en rondelles

Couper la mozzarella en tranches fine

2- Couper les boutons et étamines des pétales d'Hémérocalle. Couper les pétales si elles sont trop grandes

3- Faire la vinaigrette avec l'échalote émincée, l'huile, le sel et le poivre

4- Hacher les quelques feuilles de basilic frais et incorporer-les à la vinaigrette

5- Dans les assiettes, verser la vinaigrette sur les tomates, mozzarella et hémérocalle

Bon app'