

Persil plat



Nom scientifique : *Petroselinum crispum*

Famille : Apiacées

Couleur de la fleur : Jaune verdâtre

Ne pas confondre avec : Le persil frisé

Période de plantation : Printemps - été

Période de floraison : Juin - juillet - Août

Sensibilité : Résistance au froid

Besoins : Mi-ombre et mi-soleil, sol drainé, arrosage régulier

Qualités gustatives : utilisé comme herbe aromatique cuite ou crue

Recette : Sauce blanche

Pour : 1 salade

Difficulté : Facile, 5 min

Ingédients :

- 40g de persil plat haché
- 1/2 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Sel / poivre
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de vinaigre rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 100g de crème fraîche

Préparation :

- 1- Dans un saladier, mélanger tous les éléments humides (huile, vinaigre, jus de citron)
- 2- Hacher le persil, l'échalote et la demie gousse d'ail et mélanger-les avec le reste
- 3- Ajouter la crème fraîche, fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- 4- Saler, poivrer et réserver au frais

Bon app'