

# Salade d'Oxalis aux champignons de Paris

Ingrédients : champignons de Paris  
jus de citron 1 à 2 citrons  
huile d'olive  
sel  
1 à 2 poignées d'Oxalis sans les tiges  
copeaux de parmesan

Bien laver l'Oxalis et bien l'essorer.  
couper en lamelles fines les champignons  
et les mettre au fond d'un saladier. Ajouter  
l'Oxalis, le jus de citron, l'huile et le sel.  
Mélanger le tout et garnir de fin copeaux  
de parmesan.

Vous pouvez mettre d'autres plantes sauvages  
par exemple : Mouron des oiseaux, Renouée des  
oiseaux, Galinsoga, feuilles de Violette, Poirée à pasteur,  
petites feuilles d'Épinard sauvage.