

# Baguette farcie à l'ail des ours et Ortie

Ingrédients : 1 poignée d'ail des ours (feuilles ou boutons)  
1 " d'ortie  
sel, jus de citron, beurre ou huile d'olive  
baguette

Hâcher très finement l'ortie ou mixer-le  
" finement l'ail des ours  
Mélanger les 2 plantes.

Ajouter du beurre ou de l'huile pour obtenir une  
consistance qui va bien pour tartiner.

Mettre un peu de jus de citron (facultatif) et  
saler.

Couper votre baguette en tranche pas trop fines  
sans aller jusqu'au fond des tranches.

La baguette doit tenir par le fond.

Beurrer soigneusement une face par interstie.

Mettre au four chaud à 180°-200° 5 minutes  
pour qu'elle redevienne croustillante.

Miam, miam!

Si vous désirez préparer votre baguette à  
l'avance, fournez-la avec de l'huile d'olive  
car l'ortie <sup>avec</sup> le beurre, au bout de  
quelques heures, ça tranche.