

Voir ci-dessous une nouvelle planche de photos de Claude T.

Elle nous dit ceci :

De gauche à droite

Crépis sancta,

Champ de cerisiers,

Aubépine,

Euphorbe,

Les bords du Gardon,

Salsifis sauvage (*fleur jaune à venir*),

ornithogale ou « dame de 11 heures » ou « étoile de Bethléem » (*elle doit son nom à ses fleurs qui s'ouvrent en plein soleil et se referment le soir*) (*vous pouvez retrouver la fiche de cette fleur sur « l'Herbier des curieux »*)

Alliaire

Chélidoine (*plante aux verrues : en coupant la tige, un jus orangée en sort, c'est ce jus qu'il faut mettre sur la verrue. A répéter plusieurs fois ; attention de ne pas en mettre dans les yeux en se frottant, urticant*)

Recette de beurre d'alliaire

- Détacher les feuilles des tiges d'alliaire
- les hacher finement (*après lavage bien entendu 3 fois en rajoutant un peu de vinaigre*). Mélanger à du beurre (*quantité selon votre goût*)
- Faire des tartines avec le pain que vous aimez
- ou pour assaisonner des pâtes où toutes idées à votre convenance.

