



GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

LA RECETTE DU MOIS : LE GRATIN DE CARDONS

Ingrédients :

Un cardon, os à moelle, farine, beurre.



① Eplucher et couper le cardon. Puis le faire cuire jusqu'à ébullition. Egoutter et rincer le cardon.



② Remettre à cuire le cardon dans de l'eau salée avec les os à moelle et un peu de farine. Le mouiller à hauteur.



③ Egoutter le cardon dans une passoire en GARDANT le jus de cuisson dans un récipient.



④ Faire un roux avec 150g de beurre, 100g de farine. Puis ajouter 2 litres de bouillon de cuisson. Mélanger et ajouter les cardons et le reste de moelle des os.



⑤ Vous pouvez servir ce plat avec une viande.

