

RECETTE CUISINE des GONES

DOIGT de MORT

Ingrédients :

- 800 gr de doigts-de-mort
- 1 grosse noix de beurre
- persil, ciboulette, 1 gousse d'ail
- farine
- 1 verre de crème
- sel et poivre.

Recette :

- Racler les doigts, bien les laver, les faire cuire 1/4 d'heure à l'eau bouillante salée, les retirer, les passer à l'eau froide, les laisser refroidir, les essuyer avec un linge blanc, puis les dresser sur un plat en les réservant au chaud et à couvert.
- Mettre dans une casserole le beurre, la ciboulette et les herbes, le tout haché, ajouter 1 gousse d'ail haché entière, et passer sur le feu.
- Saupoudrer de farine, mouiller à la crème et laisser bouillir 1/4 d'heure, passer la sauce au tamis dans une autre casserole.
- Au moment de servir, ajouter un peu de beurre avec 1 pincée de persil et haché très fin, sel, poivre, lier la sauce sur le feu et napper les doigts-de-mort.
- sont autres nom, scorsonères ! Des salsifis.

Bon Appétit