

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE DE CARDONS

1,5 kg de cardons
12 filets d'anchois dessalés et hachés
1 c. à s. de vinaigre
Sel
Poivre
Vinaigrette

Ingrédients : Pour 4 personnes.

Recette:

Faites cuire quelques côtes de cardons dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée pendant 1 heure et quart environ.

Quand ils sont cuits égouttez-les.

Coupez-les en bâtonnets courts et minces.

Assaisonnez-les avec une vinaigrette bien relevée de poivre mais peu salée à laquelle vous aurez ajouté une douzaine de filets d'anchois dessalés et hachés.



Bon Appétit

Recette : 2012