

## ***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