

Gratin de cardon



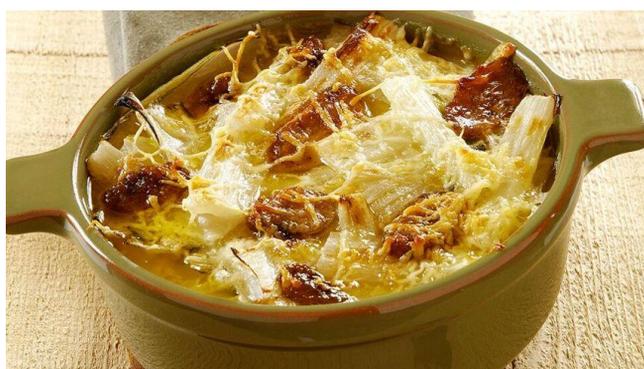
20' préparation

1h20 cuisson

Niveau facile

Ingédients

- 1 cardon (900g)
- 4 pommes de terre
- 200 ml de crème fraîche
- 1 boîte du coulis de tomate
- 1 grosse cuillère à soupe de Maïzena ou de la farine
- Fromage râpé



1

Commencez par éplucher le cardon (voir fiche explicative sur le cardon). Coupez les tiges en morceaux. Plongez-les dans de l'eau citronnée pour éviter que le cardon noircisse. Ensuite, lavez les cardons et les faire cuire 40 à 45 minutes dans de l'eau bouillante salée. Ensuite, cuire 20 minutes les pommes de terre dans une casserole.

2

Mélangez la Maïzena avec la crème fraîche, de la sauce tomate, salez, poivrez.

3

Coupez en rondelles les pommes de terre. Mélangez les pommes de terre avec les morceaux du cardon. Mettre ce mélange dans un plat à gratin. Et versez la préparation crème fraîche/maïzena/sauce tomate dessus.

4

Mettre sur le dessus du fromage râpé. Enfouez dans un four préchauffé à 220 °C. Cuire 20 minutes.