

Gratin de cardons



Ingrédients :

- 1 gros cardon
- 15 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 5 cl de lait
- 70 g de gruyère râpé
- 1 oignon
- Sel, poivre

Préparation :

Faites bouillir une casserole d'eau salée.

Pendant ce temps, épluchez les branches du cardon et coupez-les en tronçons. Rincez-les à l'eau froide et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Une fois cuits, égouttez-les bien et réservez (je les ai laissé s'égoutter assez longtemps (1/2 journée)).

Préchauffez votre four à 180°C.

Placez les cardons dans un plat à gratin. Hachez l'oignon et ajoutez-le aux cardons. Mélangez pour qu'il soit bien réparti.

Dans un autre saladier, mélangez la crème fraîche et le lait. Salez, poivrez, mélangez et versez la préparation sur les cardons. Mélangez afin que la crème soit bien répartie. Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez une vingtaine de minutes.

Sortez le gratin du four et dégustez !