

Jean-Marc Vuillod

Gratin & mousse de cardons épineux genevois AOP

Ingrédients

Gratin

Cardons épineux genevois AOP

Eau

Lait

Sel et poivre du moulin

Crème entière

Gruyère AOP râpé

Mousse

Cardon épineux genevois AOP

Lait

Crème double

Sel et poivre

Préparation

Gratin

Préparer vos cardons (enlever les fils et la peau) et couper en petit morceau de 3 à 5 cm, les mettre immédiatement dans de l'eau et du lait (afin d'éviter l'oxydation).

Ensuite, les blanchir 50 à 60 minutes dans 1/3 de lait et 2/3 d'eau et un peu de sel.

Faire une béchamel en y incorporant du liquide de la cuisson.

Mettre les cardons dans un plat à gratin.

Verser la béchamel, rajouter un peu de crème entière. Saler et poivrer selon vos goûts (optionnel et controversé dans certaines familles).

Saupoudrer de gruyère AOP râpé afin de gratiner le tout.

Mettre au four et laisser cuire 30 à 35 minutes.

Les temps de cuisson varient un peu en cours de saison et d'une année à l'autre, ce qui explique la fourchette de cuisson (il faut goûter).

Mousse

Cuire le cardon dans du lait.

Mixer avec 10% de crème double.

Saler et poivrer.



Maraîcher
1257 Bardonnex (GE)