

Comment cuisinier Les crosnes ?

+ : énergétiques, diététiques, source d'oligo-éléments

Accompagnent très bien vos viandes ou vos poissons. Leur goût rappelle ceux de l'artichaut, du salsifis et de la noisette.

- Frotter dans un torchon avec du gros sel
- Rincer
- Blanchir 5 à 7 minutes
- Dorer-les dans une noisette de beurre, avec de l'ail, une échalote et du persil

A gueter !

