

CUISINER LES CROSNES ET OCA DU PÉROU



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 600g de crosnes
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- persil
- beurre
- gros sel, poivre



minutes de cuisson



minutes de préparation

Couper les éventuelles petites queues brunes.

Frotter les crosnes dans un torchon avec du gros sel afin de les nettoyer puis les rincer.

Les blanchir 5 à 7 minutes.

Puis les faire revenir dans une noisette de beurre avec de l'ail, une échalote et du persil.

Ils accompagnent très bien vos viandes ou vos poissons. Leur goût rappelle ceux de l'artichaut, du salsifis et de la noisette. La recette est la même pour les oca du Pérou. Ces derniers se marient très bien avec le poisson car leur goût rappelle celui de l'oseille. Ils se cuisinent comme une pomme de terre, vous pouvez aussi les cuire tout simplement à l'eau.

