



Cardon aux amandes



Ingrédients:

2 pièces de cardon frais
2 Citrons
Sel
Eau
100 gr d'amandes crues
Huile d'olive extra vierge
½ cube de bouillon de légumes

Préparation:

Bien que je vous explique comment préparer le cardon frais, cette recette peut se faire aussi avec cardon en conserve. En Europe, il y a une marque qui s'appelle « Gvtarra »). Si vous utilisez ça, la recette est plus simple.

La première chose à faire est de nettoyer et préparer le cardon. C'est la partie la plus difficile de la recette. Couper chaque branche, éplucher les parties les plus dures (comme pour un céleri) et retirer la peau qui est comme la peau de pêche.

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Couper en morceaux de 5 -7 cms de long et mettez dans un bol avec de l'eau froide, un peu de sel et le jus des citrons. Garder au frigo pendant 8 heures (durant la nuit).

Après, retirer de l'eau et rincer le cardon. Mettre dans une casserole avec de l'eau et un peu de sel. Amener à ébullition en laissant cuire de 15 à 20 minutes. Réserver le cardon et l'eau de la cuisson.

Piler les amandes à l'aide d'un mortier et réserver.

Dans une poêle chauffer un peu d'huile avec le cube de bouillon et ajouter le cardon. Laisser revenir quelques minutes et ajouter les amandes et $\frac{3}{4}$ de verre d'eau de la cuisson. Vous pourrez voir comme la sauce épaissit rapidement et devient blanche. Servir dans un plat et.... ¡voilà ! ¡Vous pouvez manger!.



© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.