

Tagliatelles de salsifis

Ingrédients

Salsifis - Tomates cerises
Huile - Pignons de pin - Vinaigre
Crème - Quelques lardons
1 jaune d'oeuf



Disposez les **tomates cerises** dans un plat four, recouvrez-les d'un peu d'**huile** et de quelques **épices** selon vos goûts. Ajoutez quelques **pignons de pin**.

Nettoyez les **salsifis** en utilisant une brosse à légumes et du gros sel. Frottez d'abord à sec au-dessus d'un journal et puis sous le robinet.

Utilisez une mandoline pour émincer en tagliatelles et disposez dans un saladier avec un peu de **vinaigre**.

Retirez du saladier et plongez dans une casserole d'eau avec un peu de sel, poivre et un filet d'**huile**, environ 10 minutes. Egouttez.

Faites revenir vos **lardons** à feu doux (cela évite de les caraméliser). Réalisez une sauce **crème** épaisse et mélangez (j'aime remplacer la sauce crème par de la sauce soja à l'occasion !).

Dressez et déposez le jaune d'oeuf.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

2 poêles
GREEN PAN
Ø 24 & 28 cm
~~74⁹⁰~~ 54⁹⁰ €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

