

GENÈVE

GRATIN DE CARDONS FAÇON MARGUERITE

Ingrédients (4 personnes)

- 800 g de cardons en bocal
- 240 g de gruyère
- Sauce Béchamel
- 16 g de beurre
- 25 g de farine
- 1,3 dl de lait
- Noix de muscade, sel, poivre

Préparation:

Égoutter les cardons et recueillir le liquide de conservation. En mesurer 3 dl et réserver.

Répartir les légumes dans un plat à gratin.

Pour la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole. Incorporer la farine. Y verser le lait et le liquide des cardons réservé. Porter à ébullition en remuant, puis faire mijoter la sauce durant environ 10 minutes. Relever de muscade, sel et poivre. En napper les cardons.

Préchauffer le four à 200 °C. Râper le fromage avec une râpe à rösti. Le répartir sur les légumes et faire gratiner environ 20 minutes.

