

Recette des petits paquets de Cardes farcis

On prépare une farce avec 350g de chair à saucisse, de l'ail et du persil, 1 œuf sel et poivre.

On nettoie les cardes en on les coupe sur une dizaine de cm environ - On les fait cuire à l'eau bouillante salée, dans laquelle on aura rajouté 1 jus de citron, pour que les cardes restent blanches.

Après la reprise de l'ébullition il faut cuire $\frac{1}{2}$ heure. Les cardes ne doivent pas être trop cuites.

On les égoutte, on attend un peu le refroidissement, on fait une boulette de farce - on l'entoure de cardes et on ficelle avec de la ficelle de cuisine.

Donc vous ferez plusieurs paquets.

Ensuite on les roule dans la farine, on les fait dorer en cocotte dans laquelle vous aurez mis moitié huile moitié beurre. On les tourne doucement avec 2 fourchettes pour ne pas les "casser".

Quand tout est doré, on retire de la cocotte et on met en attente dans un plat.

Dans la cocotte et à feu doux, mettre 1 grosse cuillère à soupe de farine, faire dorer, rajouter de l'eau + sel et poivre - On tourne avec la cuillère en bois, jusqu'à ce que ça commence à épaissir.

On rajoute les petits paquets de cardes et on fait cuire à feu doux environ $\frac{3}{4}$ d'h. à 1 heure

Pendant ce temps vous aurez préparé
1 jaune d'œuf battu avec le jus d' $\frac{1}{2}$ citron
jaune et 1 grosse C. à soupe de crème fraîche.

Vous le verserez dans la cocotte en
remuant bien, mais délicatement. Laisser frémir
quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement, et c'est prêt.
