Gratin de cardes

Cardes (pour un pied)

1 Nettoyer les côtes de cardon en enlevant les feuilles qui restent (car trop amer) ; il n'y a que ça à enlever !

2 Couper les cotes en morceaux, puis les placer dans un panier vapeur. Les cuire pendant 25 minutes.

3 Préchauffer votre four 180C°

4 Mettre les cotes de carde précuites dans une casserole et couvrir de lait. Chauffer 6 minutes.

5 Arrêter le feu et ajouter 6 œufs, sel et poivre. Mélanger énergiquement le tout .

6 Dans un plat à gratin étaler votre cardon et saupoudrer de parmesan. Installer votre plat dans le four et cuire pendant 20 à 25 minutes.