

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Racines de cerfeuil à la crème

Pour 4 personnes

Laver puis éplucher 500g de racines de cerfeuil (cerfeuil tuberculeux). Couper les légumes en morceaux de taille uniforme. Si les racines sont petites, on peut aussi les laisser entières.

Cuire les racines 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Refroidir les légumes à l'eau froide si on ne continue pas la recette tout de suite.

Dans une sauteuse, faire réduire 2dl de crème d'environ 50%. Ajouter les racines de cerfeuil. Assaisonner de sel et poivre. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la crème enrobe bien les légumes.

Pour cette recette, on peut remplacer les racines de cerfeuil par des racines de persil ou des panais.



