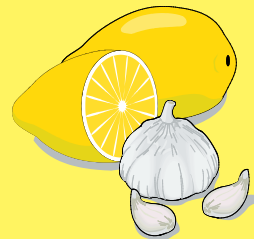




Recette n° 17

SALSIFIS AUX PLEUROTES

1 kg de salsifis,
250 g de pleurotes,
1 oignon, beurre,
1 cuillère à soupe de concentré de tomates,
2 éclats d'ail,
Sel, poivre, ciboulette.



- Cuisez les salsifis coupés en tronçons pendant 25 min dans de l'eau citronnée.
- Faites revenir les pleurotes et l'oignon pendant 5 min dans une bonne noix de beurre.
- Ajoutez les salsifis égouttés, 2 éclats d'ail émincés et le concentré de tomates.
- Laissez cuire 1 ou 2 min.
- Saupoudrez de ciboulette et servez.