



Cardon lyonnais bio 2kg

Le cardon est originaire du bassin méditerranéen et d'Afrique du Nord. Voisin de l'artichaut, le cardon est une plante potagère avec de longues feuilles gris bleu à gris argent, découpées, velues, et plus ou moins épineuses.

Ce sont les côtes (cardes) qui constituent la partie culinaire, très charnues. Les côtes de cardon, ou cardes, au goût très proche de celui de l'artichaut, se consomment cuites.

Ils s'accommodent en sauté ou au gratin, souvent avec de la sauce blanche. On consomme également les cardons frites, à la moelle, ou en omelette.

La préparation sous forme de gratin est, en Provence ainsi que dans la région de Genève et à Lyon, un des plats incontournables du repas traditionnel de la veille de Noël.

Product Description
