



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75  
[www.ferme-riedinger](http://www.ferme-riedinger).

**La scarole :** *En **salade**, découpée en tronçons de 3 – 4 cm et assaisonnée d'une vinaigrette à l'ail.*

*Ou cuite, (recette ci-dessous) excellent compromis entre la texture de l'épinard et un semblant de goût d'endive.*

*En **purée**, cuite avec une base de pommes de terre, en **gratin** avec des pommes de terre...*

### **FONDUE DE SCAROLE A LA CREME**

Ingrédients : Pour 2 personnes

1 grande scarole  
1 oignon  
1 verre de vin blanc  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre  
15 cl de crème fraîche  
Facultatif : quelques brins de persil  
Beurre



Défeuiller la salade et la baigner à l'eau. Dès qu'elle vous ensemble propre, égoutter à l'aide d'une passoire.

Faire suer l'oignon préalablement coupé en morceaux dans un peu de beurre de cuisson jusqu'à obtention de leur coloration. Déglacer avec le vin blanc (c'est-à-dire verser le contenu du verre de vin blanc sur les oignons).

Laisser cuire jusqu'à quasi évaporation du liquide. Ajouter de suite la scarole et fermer la poêle ou la casserole avec son couvercle. Laisser le volume réduire (attendre quelques minutes).

Dès que le légume aura fondu, remuer afin qu'il n'accroche pas au fond de la casserole et ajouter le sel, le poivre, de l'ail pressé ou coupé finement, le persil ciselé et pour finir la crème fraîche liquide.

Poursuivre la cuisson à feu doux 3 – 4 minutes pour terminer !