



Défendons le goût du frais

Le Crosne



Une saveur fine, entre
l'artichaut et le salsifi

FACILE À PRÉPARER

VAPEUR
5 MN



POÊLÉ
20 MN



À L'EAU
BOUILLANTE
8 MN



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les crosnes Prince de Bretagne sont soigneusement lavés après la récolte et leur peau est très fine.

Inutile de les éplucher, il suffit de les rincer.



Poêlée de crosnes

Parfait dans
le jus d'un rôti.

Peut se marier
en poêlée avec
le panais ou
le topinambour.

Il accompagne
aussi bien les
viandes que
les noix de
Saint-Jacques

Toutes nos idées recettes sur www.princdebretagne.com

