

espaces
naturels
régionaux



Dunkerque
Grand Littoral
COMMUNAUTÉ URBAINE

CHICORÉE TÊTE D'ANGUILLE

UN LÉGUME EMBLÉMATIQUE
DU DUNKERQUOIS

LA RECETTE TRADITIONNELLE





LES RECETTES LES PLUS SIMPLES SONT LES MEILLEURES

- épluchez la racine et retirez le milieu si nécessaire (surtout en fin de saison si le cœur est dur)
- faites cuire à l'eau salée 30 minutes
- laissez égoutter et refroidir
- coupez en petits dés en vérifiant qu'il ne reste plus de parties dures
- assaisonnez de sel, de poivre, d'huile, de vinaigre, d'échalotes et de persil
- mélangez l'assaisonnement
- ajoutez un œuf dur coupé en petits morceaux, il coupera un peu l'amertume
- dégustez !

