

Scorsonères à la vapeur

Scorsonères à la vapeur

Vos scorsonères, 1 citron, 2 cs de purée de noix de Cajou, 1 dl d'eau, 2 pincée de paprika doux, sel.

Vos scorsonères, 1 citron, 2 cs de purée de noix de Cajou, 1 dl d'eau, 2 pincée de paprika doux, sel.

Epluchez vos scorsonères, rincez-les bien et coupez-les en tronçons de dix à quinze centimètres, Faites une botte que vous posez dans un panier pour une cuisson à la vapeur douce. Comptez une vingtaine de minutes, attention à les piquez une ou deux fois. S'ils sont trop cuits vous pourrez toujours en faire une mousse.

Pour la sauce : dans un bol, délayez la purée de noix de cajou avec l'eau que vous ajouterez au fur et à mesure. Mélangez avec le paprika, salez. Servez les scorsonères avec la sauce.