

# Scorsonères citronnés

## Scorsonères citronnés

Vos scorsonères, 1 verre d'eau, le jus d'un demi-citron, 1 pincée d'origan séché, de l'huile d'olive.

Vos scorsonères, 1 verre d'eau, le jus d'un demi-citron, 1 pincée d'origan séché, de l'huile d'olive.

Epluchez vos scorsonères, rincez-les bien et coupez-les en tronçons de quelques centimètres. Mettez-les dans une cocotte à fond épais. Ajoutez l'eau et le jus d'un citron. Couvrez et laissez cuire sur feu doux une bonne vingtaine de minutes. Piquez-les de la pointe d'un couteau pour vérifier qu'ils sont tendres. Ajoutez un filet d'huile d'olive, parsemez d'origan, salez et mélangez. Servez bien chaud.