

Têtes de violon sautées au beurre

2 tasses de têtes de violon
2 c. à soupe de beurre
Sel et poivre

- Laver les têtes de violon.
- Dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée, faire blanchir les têtes de violon environ 10 à 12 minutes.
- Égoutter et rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre puis faire revenir les têtes de violon environ 4 minutes à feu moyen.
- Assaisonner au goût et servir.