

TÊTES DE VIOLONS ET CHAMPIGNONS AUX HERBES DU QUÉBEC

Préparation : 20 min. • Cuisson : 30 min. • Portions : 10



On retrouve des têtes de violon fraîches durant quelques semaines au printemps. Avant de les cuire, il est important de bien les nettoyer et de retirer les écailles brunes qui les recouvrent. La meilleure façon de procéder est de placer les têtes de violon dans un sac de plastique et de secouer vigoureusement.

INGRÉDIENTS

- 1 lb de têtes de violon
- 12 oignons perlés ou 1 oignon moyen haché
- 4 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe **d'herbes mélangées du Québec**
- 1 tasse de champignons tranchés
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

- Bien laver les têtes de violon dans un grand bol d'eau. Blanchir 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante bien salée. Répéter une deuxième fois en changeant l'eau.
- Égoutter et rincer à l'eau froide. Laisser égoutter dans une passoire.
- Placer les oignons dans une casserole moyenne avec le beurre, les herbes et ½ tasse d'eau. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que l'eau soit évaporée.
- Retirer le couvercle et ajouter les champignons. Saler et poivrer. Cuire 5 minutes jusqu'à ce que les champignons soient dorés.
- Ajouter les têtes de violon et laisser réchauffer quelques minutes.