

- Prendre une botte de cardes les laver et séparer les feuilles des côtes.
- Couper les cotes en petits tronçons et les cuire dans l'eau bouillante salée avec un peu de noix de muscade.
- Hacher les feuilles avec un oignon et des champignons de Paris bruns, assaisonner avec sel et poivre.
- Faire rissoler le mélange dans une sauteuse jusqu'à évaporation des jus de cuisson.
- Ajouter du chèvre frais et un peu d'emmental.
- Faire une sauce blanche et l'incorporer à la farce et aux côtes.
- Dans un plat à gratin beurré mettre en couches successives lasagnes et farce.
- Terminer par du fromage râpé et cuire 12 à 15 minutes dans un four chauffé à 180°.