


## CHARDONS À LA NAVARRAISE

### Ingrédients

- Chardons Dantza® 
- Jambon Serrano
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère de farine
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre blanc



### Préparation

1. Coupez l'échalote et les gousses d'ail en petits dés.
2. Dans une casserole basse avec un filet d'huile, ajoutez l'échalote et l'ail et faites revenir à feu doux pendant dix minutes.
3. Retirez le gras du jambon Serrano, hachez-le et ajoutez-le à la casserole.
4. Saisissez-le pendant deux minutes puis ajoutez la farine.
5. Faites revenir un peu pour que la farine perde son goût cru.
6. Ouvrez un bocal de chardons Dantza et ajoutez-le à la casserole sans l'égoutter.
7. Ajoutez le poivre blanc moulu, rectifiez en sel si nécessaire et laissez cuire pendant cinq minutes environ afin de bien intégrer tous les ingrédients.
8. Si la sauce vous semble trop épaisse, vous pouvez y ajouter un peu d'eau.
9. Et voilà ! Vous pouvez dresser les assiettes et déguster cette délicieuse recette de chardons très typique de notre région.