

### **Têtes de violon gratinées au cheddar du pays.**

Pour les têtes de violon fraîches, il faut d'abord bien les nettoyer afin d'enlever la pellicule brune qui les recouvrent.

Ensuite, les cuire à l'eau bouillante 8 à 10 minutes.

Refroidir rapidement à grande eau. Rincer et égoutter. Dans une sauce béchamel \*, incorporer des têtes de violon. Laisser mijoter 1 minute.

Mettre dans des ramequins, couvrir de *cheddar fort râpé*\* et gratiner.

\* Facultatif : à la sauce béchamel, ajouter un peu de crème à cuisson.

\* Le cheddar de la Maison Perron est conseillé et il est aussi préférable de le râper quelques jours auparavant et de le laisser sécher à découvert au réfrigérateur pour lui faire perdre de l'humidité : cela donnera un meilleur *gratiné*.

Solution de rechange : vous pouvez ajouter un peu de chapelure qui absorbera le surplus d'humidité.



500 gr de têtes de violon = 8 portions

**Note** : si vous avez des têtes de violon surgelées, les cuire 5 minutes à l'eau bouillante au lieu des 8-10 suggérées pour les fraîches. Le temps est moins long car, avant la congélation, les têtes de violon ont été préalablement blanchies.