

MODE DE CONSOMMATION



EN GARNITURE : dans les sandwichs ou avec des œufs durs

EN SALADE : seul ou avec les légumes de saison

EN SOUPE : avec pommes de terres ou courges ou topinambours ou panais...

DANS LES BOISSONS FRAPPEES : smoothies

A LA CHINOISE : plats sautés

EN SAUCE : pour vos viandes ou poissons

EN PESTO

DANS LES SOUFFLES : pizzas, quiches et tourtes

HACHER ET AJOUTER AUX POMMES DE TERRE EN PUREE

EN FARCE DANS UNE VOLAILLE

DANS UNE SALSA

EN TREMPETTE

MARINE A LA JAPONAISE : blanchir le cresson une à deux minutes à l'eau bouillante, l'égoutter et le laisser refroidir.

Presser pour enlever l'excédent d'eau puis le faire mariner une demi-heure dans un mélange de dashi ou d'un autre bouillon, de sauce soja.

Servir dans son bouillon avec des graines de sésame ou des pignons grillés. Ou assaisonné le cresson blanchi à l'huile de sésame.