

Poêlée de petits artichauts violets et chips de lard

Préparation: 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 petits artichauts poivrade
4 tranches fines de lard fumé
8 tomates cerise
4 oignons nouveaux
1 gousse d'ail
1 citron
1 brin de thym frais
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Dans un saladier rempli d'eau ajouter le jus du citron.

Casser les tiges des artichauts, éliminer les feuilles les plus dures, tourner les artichauts et couper les feuilles à mi hauteur, enfin fendre les artichauts en 4. Pour cela s'appelle tourner les artichauts : voir la technique ICI . Les immerger dans le saladier d'eau citronnée.

Nettoyer les oignons et les émincer finement. Peler et presser l'ail. Rincer les tomates et les fendre en 4.

Dans une poêle mettre l'huile d'olive à chauffer et ajouter les artichauts. Les laisser blondir à feu vif, ajouter les oignons et l'ail et mélanger. Ajouter les tomates cerise, saler et poivrer et laisser mijoter 15 mn à couvert à feu doux.

Faire griller à sec dans une poêle les tranches de lard fumé et les égoutter sur du papier absorbant.

Saupoudrer la poêlée de thym effeuillé, garnir avec les chips de lard et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>