



Recette

Artichauts à la sauce à la pistache

Une entrée spéciale et saine.

20 Min.

Temps de préparation



40 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

ARTICHAUTS

4 grands artichauts, env. 1 kg

Un peu de jus de citron pour l'eau de cuisson

1 branche de romarin

SAUCE

10g de flocons de chili séchés

50g de pistaches salées, hachées

0,5 dl d'huile d'olive

10g de fleur de sel

1 citron, en morceaux

Voici comment faire

1 de 2

Faire cuire les **ARTICHAUTS** pendant 15 à 20 minutes dans l'eau salée bouillante avec le jus de citron et le romarin. Sortir et laisser égoutter

2 de 2

SAUCE Piler finement les pistaches, l'huile et le sel dans le mortier. Servir les artichauts avec la sauce et le citron.