

Salade d'artichauts poivrades, feta, olives et citron confit

Préparation 20 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

10 artichauts poivrades

1 citron jaune

200 g de feta

100 g d'olives noires

1/2 citron confit

2 gousses d'ail (je n'ai mis qu'une gousse)

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Thym citron

Basilic

Eplucher les artichauts (retirer les feuilles les plus dures et couper la queue en laissant 2 cm, éplucher la queue) et cuire les coeurs 25 mn dans une casserole d'eau bouillante salée avec le jus du citron. Il doivent devenir tendres, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Les égoutter tête en bas et les presser pour retirer toute l'eau.

Dans un saladier mettre les coeurs d'artichauts coupés en 4, la feta en dés, les olives et l'écorce du citron confit coupée en petits dés, ainsi que l'ail dégermé et haché. Je n'ai mis qu'une seule gousse.

Faire la vinaigrette avec l'huile d'olive , le vinaigre balsamique, sel et poivre, et répartir sur la salade avec le thym citron effeuillé et le basilic ciselé.

Couvrir d'un film étirable et mettre au frais avant de servir pour que toutes les saveurs se mêlent.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>