

Fonds d'artichauts de Tata Chaix

Ingrédients :

8 artichauts violets, 1 citron, 1 oignon, 1 feuille de laurier, huile d'olive, sel, poivre en grains.



- *Séparer les fonds d'artichauts des feuilles et du foin, les couper en quatre.*
- *En cocotte huilée, faire revenir l'oignon sans le colorer, ajouter les fonds d'artichauts et à petit feu, les laisser s'imbibber d'huile, ajouter le jus du citron, le poivre en grains, le laurier et le sel.*
- *Laisser mijoter à feu minimum 1 heure 30.*