

Recette de la semaine avec **L'ARTICHAUT**

Artichauts à l'italienne

- 12 petits artichauts frais

- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec

- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

- 125 ml (1/2 tasse) d'eau

- 12 grains de poivre

- 12 petites échalotes sèches épluchées

- 1 feuille de laurier

- 2 gousses d'ail épluchées

- jus de 1/2 citron

- sel et poivre au goût



Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Faire cuire de 35 à 40 minutes ou jusqu'à tendreté et ajouter un peu d'eau et de vin à mi-cuisson si le liquide s'évapore trop rapidement. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir dans le bouillon. Ne pas égoutter. Servir accompagné de sauce tomate fraîche si désiré.