

# Cœurs d'artichauts

## Plat Espagnol



La cuisson – Ail et crème



Le service – Ici avec du bacon

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min



2 boîtes  
soit 12 coeurs



4 ails  
ciselés



3 jambons de  
Bayonne



20cl de crème



2 càs d'huile  
d'olive



1 càs d'huile  
pimentée

## Préparation

1. Rincer les cœurs d'artichauts, les égoutter.
2. Eplucher et ciseler l'ail. Réserver.
3. Ciseler les tranches de jambon de Bayonne en 4. Réserver.
4. Dans une poêle avec un fond d'huile d'olive, faire revenir les coeurs 10 min.
5. Rajouter l'ail et la crème, remuer, continuer la cuisson 5 à 10 min.
6. Une fois cuits, les cœurs se détachent.
7. Rajouter un film d'huile pimentée « maison » (1/2L et 20 piments coupés, macérés 1 mois)
8. Verser le jambon dans la casserole, remuer 2 min pour le tiédir, servir de suite.

\* \* \* 27 mai 2022 \* \* \*