



Entrées froides aux légumes

## Petits artichauts à l'huile



**2h35** **20 min** **15 min** **2h** **303**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Les étapes

- 1 Porter l'eau et le vinaigre de vin blanc à frémissement avec le sel.
- 2 Pendant ce temps, tourner les artichauts.
- 3 Plonger immédiatement les artichauts dans le liquide bouillant et laisser pendant 15 minutes selon leur taille.
- 4 Égoutter et laisser sécher sur un linge propre. Les couper en deux dans le sens de la hauteur.
- 5 Dans une boîte de conservation, tasser légèrement les artichauts refroidis.
- 6 Ajouter la gousse d'ail, la branche de thym, la feuille de laurier et poivrer. Couvrir d'huile à hauteur. Fermer la boîte. Placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 7 Les artichauts mis en bocal fermé hermétiquement n'ont pas besoin d'être mis au frais et peuvent être conservés plusieurs semaines.

#### 6 Artichaut

10 cl **Huile d'olive**

1 litre(s) **Eau**

10 cl **Vinaigre de vin blanc**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 branche(s) **Thym**

1 feuille(s) **Laurier**

1 **Poivre**

1 **Gros sel**