

Artichaut vinaigrette



Ingrédients

Pour la vinaigrette :

- Chaque feuille d'artichaut et son fond absorbent beaucoup de sauce vinaigrette, donc d'huile !
- Ne soyez pas tenté de vous resservir plusieurs fois de vinaigrette.
- Préparez- la d'avance dans un petit ramequin individuel en la coupant avec de l'eau et en l'épaississant avec de la moutarde.



Préparation

- Laver l'artichaut, couper la queue.
- Le mettre à cuire 40 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Lorsqu'il est cuit, l'égoutter et le laisser refroidir.

