



Cuisine tunisienne

Salade de fonds d'artichauts

Ingrédients pour 6 personnes

12 artichauts

1 citron

6 gousses d'ail

1 CC d'harissa

2 CS d'huile d'olive

Sel

Préparation

Epluchez les artichauts en ne gardant que les fonds débarrassées de leur foin

Mettez les au fur et à mesure dans l'eau citronnée, pour qu'ils restent bien blancs.

Coupez ces fonds en 4

Faites-les cuire dans très peu d'eau avec l'ail pilé, l'harissa, le jus de citron, l'huile et du sel.

Servez froid

Cuisson 30 minutes