Artichauts à l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Enginar

4 artichauts
15 à 20 échalotes
2 Tasse à café d'huile d'olive
1 grosse pomme de terre
1 carotte
1 cuillère à café de farine
1 cuillère à café de sel
Jus d'un demi citron
1 sucre en morceau
2 tasses d'eau
8-10 branches d'aneth

Nettoyez la pomme de terre et la carotte puis coupez en petit morceau carré.
Épluchez les oignons, les artichauts, rasez la partie avec de la paille à l'aide d'une cuillère.
Mettez du jus de citron sur les artichauts pour qu'elles noircies pas.
Placez l'artichaut dans une petite casserole.
Versez dessus, de l'eau avec de la farine, puis rajoutez les échalotes épluché et enfin rajoutez les morceaux de pommes de terre et de carotte.
En tout dernier, rajoutez du sucre et versez de l'huile.
Fermez le couvercle de la casserole et laissez cuire dans une température basse pendant 1,5 heure.
Quand elle refroidit, rajoutez de l'aneth puis servez.

N-B: Si ce n'est pas la saison des artichauts, vous pouvez utiliser la même méthode de préparation avec les artichauts en conserve mais il faut tenir le temps de cuisson plus court.

© ml.md (Français) Recette #: 245 | Nom de la recette: Artichauts à l'Huile d'Olive | l'Histoire : 24.04.2024 - 01:00