



Artichaut à La Viande

Etli Enginar



6 petits artichauts
250 gr. De viande d'agneau
1 oignon moyen
10 échalotes
2 poivres vert
2 tomates moyennes
6 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 tasse à thé d'eau chaude

- # Jeter les oignons et les échalotes dans l'huile chaud. Quand les oignons deviennent molles, rajoutez les piments et la viande.
- # Quand la viande absorbe sont liquide, rajoutez les tomates râpés et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les tomates deviennent comme de la pâte.
- # Prenez le mélange de viande, dans une assiette. Placez les artichauts dans la même casserole, puis versez le mélange dessus.
- # Placez la casserole à moyenne température, puis laissez cuire 10 minutes avec le couvercle fermé. Puis rajoutez de l'eau chaude et laissez cuire les artichauts.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; La saison des artichauts est le printemps et le début de l'été.