

Artichauts à la barigoule



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Servez ce plat avec du jambon blanc, par exemple.

Recette proposée par : Blog [chez marie loup](#)

Ingrédients

- 300 g de fonds d'artichauts
- 20 g de carottes
- 1 cube de bouillon
- 1 verre de vin blanc
- 2 cs d'huile d'olive
- thym
- laurier
- basilic
- 30 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Décongelez les fonds d'artichauts pendant 1 heure.
- 2 Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles.
- 3 Dans une poêle, faites revenir les oignons émincés dans un filet d'huile d'olive, puis ajoutez les carottes. Laissez mijoter quelques minutes.
- 4 Ensuite, déposez les fonds d'artichauts préalablement coupés en 4. Faites suer et ajoutez le vin blanc, du thym, du laurier, du sel et du poivre. Faites réduire, puis mouillez à hauteur. Déposez le cube de bouillon. Laissez mijoter 30 minutes à couvert sur feu doux.
- 5 Ajoutez ensuite le basilic ciselé, l'ail émincé et un filet d'huile d'olive. Servez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

