

Artichauts à la vapeur



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

La manière la plus simple de consommer l'artichaut et d'en apprécier toute la saveur consiste à le faire cuire à la vapeur et à le consommer tel quel tiède.

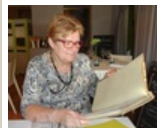
Ingrédients

- 2 artichauts
- sel
- mayonnaise et ketchup pour la sauce

Préparation

- 1 La cuisson peut se faire dans l'eau bouillante mais je préfère à la cocotte minute pendant environ une bonne demi-heure. Cela dépend aussi de la taille de la pomme.
- 2 Ne coupez pas la queue de l'artichaut avec un couteau. Brisez-la d'un coup sec, ce qui permet de retirer instantanément toutes les parties filandreuses situées à l'intérieur de l'artichaut.
- 3 Une fois cuit, l'artichaut doit être consommé dans les 24 heures au risque de produire des moisissures toxiques.
- 4 Accompagner l'artichaut d'une sauce cocktail (mélange de mayonnaise et ketchup).

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

