



## Recette

# Artichauts à la sauce à la pistache

Une entrée spéciale et saine.

**20 Min.**

Temps de préparation



**40 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### ARTICHAUTS

4 grands artichauts, env. 1 kg

Un peu de jus de citron pour l'eau de cuisson

1 branche de romarin

### SAUCE

10g de flocons de chili séchés

50g de pistaches salées, hachées

0,5 dl d'huile d'olive

10g de fleur de sel

1 citron, en morceaux

## Voici comment faire

### 1 de 2

Faire cuire les **ARTICHAUTS** pendant 15 à 20 minutes dans l'eau salée bouillante avec le jus de citron et le romarin. Sortir et laisser égoutter

---

### 2 de 2

**SAUCE** Piler finement les pistaches, l'huile et le sel dans le mortier. Servir les artichauts avec la sauce et le citron.