

## Artichauts en vinaigrette et au safran

*On peut les faire en apéritif ou en entrée en tant que tapas.*

### Ingrédients :

- 1/2 c.à.c. de cumin en poudre
- 1 pincée de clous de girofle réduits en poudre
- 1 pincée de stigmates de safran ou à défaut en poudre
- 1 gousse d'ail écrasée
- 80 ml de vinaigre de vin (blanc si possible)
- 300g de cœurs d'artichauts à l'huile égouttés (en boîte)
- 80 ml d'huile d'olive

*Mettre le cumin, les clous de girofle, le safran, l'ail, le sel, le poivre et un filet de vinaigre dans le mixeur et écraser jusqu'à obtention d'une pâte.*

*Disposer les artichauts bien serrés dans un plat creux non métallique.*

*Mélanger la pâte avec l'huile et le reste de vinaigre puis verser sur les artichauts. Couvrir et placer 2 jours au frigidaire. Sortir 30 min avant de servir.*

### Accord met et vin :

*En raison de la grande quantité de vinaigre, l'accord est difficile ; on peut cependant mettre un rosé soutenu, coteaux varois ou Bandol ou encore un blanc en Côtes de Provence.*