

Artichauts en vinaigrette et au safran

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

Ingrédients :

- ½ 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.