



Artichauts poivrades rôtis

Ingrédients pour 4 personnes :

8 petits artichauts poivrades

2 gousses d'ail

Huile d'olive

1 citron

Mozzarella

Thym, sel, poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C.

Pelez, dégermez et hachez les gousses d'ail.

Préparez les artichauts en retirant les feuilles externes les plus dures et en conservant une partie de la queue.

Découpez-les ensuite en deux dans le sens de la hauteur.

Arrosez-les d'un filet de jus de citron.

Disposez-les sur une plaque allant au four et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Tapissez-les d'ail et de thym. Salez et poivrez.

Enfournez pour 25 à 30 minutes.

5 minutes avant la fin de la cuisson, parsemez-les de mozzarella et prolongez la cuisson.

À déguster tiède. Bon Profit!