

Artichauts rôtis au four

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 3 à 4 artichauts violets
- 400 g de pommes de terre nouvelles
- 1 ou 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 60 g de feta
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Epluchez et coupez les oignons en quartiers, nettoyez les pommes de terre nouvelles à l'aide d'une petite brosse. Placez un papier cuisson dans votre plat, déposez les légumes avec l'huile d'olive.
3. Coupez la feta et déposez-la dans le plat.
4. Préparez les artichauts : épluchez la tige de l'artichaut et enlevez les premières feuilles. Coupez-les en 2, quelques gouttes de citron pour éviter l'oxydation et placez-les dans le plat.
5. Mélangez tous les ingrédients afin que l'huile d'olive soit répartie de façon homogène,
6. Refermez le papier cuisson comme si vous faisiez une papillote.
7. Enfournez pendant 35 à 40 minutes .
8. Vérifiez la cuisson et savourez ce plat aux saveurs délicates qui pourra tout à fait se déguster seul ou accompagné d'une volaille par exemple.

