

MES TABLES DE FETES



Barigoule d'artichauts aux saveurs de la mer

Ingrédients

- 500 g de coeurs d'artichauts
- 125 g de lardons
- 3 tomates
- 1 poignée de gambas décortiquées
- 1 poignée de noix de St Jacques (surgelées pour moi)
- 1 oignon
- 2 c à café de gingembre moulu
- un peu d'huile
- sel, poivre

Faire fondre l'oignon dans une cocotte, ajouter les lardons, les artichauts, les tomates pelées et coupées en dés, saler et poivrer. Laisser mijoter doucement environ 20 minutes jusqu'à ce que les artichauts soient tendres.

Pendant ce temps cuire les gambas et réserver au chaud.

Au dernier moment faire cuire les noix de St Jacques, juste poêlées de chaque côté, ajouter les gambas, saupoudrer de gingembre et bien mélanger .

Servir en faisant un dôme d'artichauts que vous recouvrirez de gambas et de St Jacques. Servir bien chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>