

SALADE ARTICHAUT-FETA-OLIVE NOIRE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



10 artichauts poivrade ou une boîte de 300 g de coeurs d'artichauts coupés Picard

200 g de feta

20 olives noires

1 belle gousse d'ail

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

basilic

sel

poivre

1 jus de citron

- 1 Faire cuire les cœurs d'artichauts épluchés et coupé en 2 ou 4 (ou non décongelés) dans de l'eau bouillante salée et citronnée pendant 20 min environ (ou selon les indications du paquet). Une fois cuits, bien les égoutter.
- 2 Peler, enlever le germe de la gousse d'ail, la hacher très finement.
- 3 Couper le feta en cubes, les olives noires en rondelles.
- 4 Préparer la vinaigrette dans un saladier en mélangeant sel, poivre, ail, vinaigre balsamique et huile d'olive.
- 5 Ajouter les cœurs d'artichaut, la feta, les olives.
- 6 Décorer de feuilles de basilic, filmer et garder au frais jusqu'au moment de servir.