

Mini artichauts à l'huile

Pour une dizaine de minis artichauts

1 litre d'eau

100ml de vinaigre de vin blanc

Une petite poignée de gros sel

4 feuilles de menthe

1 cuil à café de mélange 5 baies

Huile d'olive

Faites stériliser un bocal en verre de 500ml au four à 150°C pendant 10 minutes.

Dans une casserole versez l'eau et le vinaigre de vin blanc, ajoutez le gros sel et portez à ébullition.

Préparez les artichauts: Lavez-les puis retirez les feuilles les plus dures, coupez-leur les pointes et coupez-les en deux. Si vous en préparez une grande quantité, plongez-les dans un mélange d'eau et de citron pour éviter qu'ils noircissent.

Plongez les artichauts ainsi préparés dans l'eau bouillante et laissez-les 15 à 20 minutes (le cœur doit être tendre mais légèrement croquant).

Egouttez les artichauts puis déposez-les sur un torchon propre et laissez-les refroidir. Epongez-les en les pressant pour éliminer au maximum l'eau restante entre les feuilles.

Déposez les artichauts dans le bocal en verre, ajoutez les feuilles de menthe et le mélange 5 baies, couvrez d'huile d'olive, fermez et conservez au frais.