

### Poêlée d'artichauts



#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 sachet de cœurs d'artichauts surgelés (400 g)
- 1 citron
- 1 morceau de beurre
- Huile - sel – poivre
- Persillade

Coupez les cœurs encore surgelés en 4 ou en 2 selon leur grosseur et citronnez-les.

Les mettre dans une casserole d'eau salée. Laisser cuire selon les indications du sachet. Une fois cuits, les laisser bien égoutter.

Ensuite, les faire revenir à la poêle dans un morceau de beurre, saler, poivrer et les laisser cuire pendant 15 min environ (il faut qu'ils soient bien tendres). 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la persillade et un filet d'huile.