

## **Artichauts poivrade poêlés à l'huile pimentée et coppa**

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 artichauts poivrade

1 oignon

10 cl de vin blanc ( j'en ai mis plus )

10 tranches de coppa

2 c à s d'huile pimentée ( ou huile d'olive et une pointe de piment )

4 c à s de pignons

30 g de parmesan en copeaux

1 pincée de piment d'Espelette

1 citron

Fleur de sel et poivre du moulin

Pour préparer les artichauts en coupant leur queue à 2 cm du coeur, retirer les feuilles extérieures les plus dures et tourner les artichauts pour les éplucher. Couper le haut des feuilles et couper les artichauts en 2 dans la hauteur. Les citronner. Éplucher et ciseler l'oignon.

Faire dorer à sec les pignons dans une petite poêle antiadhésive. Couper les tranches de coppa en lanières.

Dans une sauteuse faire revenir l'oignon et les tranches de coppa dans la moitié de l'huile pimentée. Quand ils commencent à accrocher à la cocotte ajouter le vin et gratter le fond de la cocotte pour délayer les sucs. Laisser réduire de moitié par ébullition puis ajouter les artichauts, couvrir et cuire 15 mn à feu doux. Retirer le couvercle et cuire doucement jusqu'à évaporation complète du liquide. Ajouter le reste d'huile, assaisonner, ajouter les pignons, le piment d'Espelette et les copeaux de parmesan sur les artichauts et servir sans attendre.

Vin conseillé : un Sancerre blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>