

Artichauts Cathares

Ingrédients :

4 artichauts ;
2 oignons frais ;
2 œufs durs ;
100gr de foie de porc sec ;
Huile d'olive ;
Sel ;
Poivre.

Préparation :

Découper le foie en petit dès, le mettre à dessaler dans un bol d'eau tiède.
Mettre les œufs à cuire.
Pendant ce temps, enlever les feuilles dures des artichauts, couper le haut, conserver la partie tendre, la détailler en lamelles.
Dans un saladier mettre l'oignon émincé, les lamelles d'artichauts, les œufs durs en quartiers très fin, le sel, le poivre et le vinaigre.
Egoutter le foie, le faire revenir à la poêle dans 10 cl d'huile d'olive pendant trois minutes, versez le foie et son huile sur les artichauts.
Remuez c'est prêt.

Bonne dégustation!