Artichauts sauce crème fraîche vinaigre cookeo

Artichauts sauce crème fraîche vinaigre cookeo

Ingrédients pour 2 artichauts

2 artichauts

500 ml d’eau

Sel

Poivre

200 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

Préparation

Mélangez dans un récipient la crème fraîche et le vinaigre

Coupez les queues des artichauts.

Passez vos artichauts sous l’eau

Déposez les artichauts passés sous l’eau dans la cuve du Cookeo

Recouvrez les artichauts d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l’air libre puis placez les artichauts au frigo au moins 2 h.

Sortez les artichauts du frigo et servez avec le mélange crème fraîche vinaigre