

Artichauts vinaigrette recette cookeo



Artichauts vinaigrette cookeo recette

Ingrédients pour 4 personnes

4 artichauts

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Pour la vinaigrette

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Coupez les queues des artichauts.

Passez vos artichauts sous l'eau

Déposez les artichauts passés sous l'eau dans le panier vapeur

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Déposez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis au frigo au moins 2 h.

Préparez la vinaigrette avec les 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde. Salez et poivrez.