

## **Artichauts et petites pommes de terre.**

----

Utiliser des petits artichauts d'Espagne. Prélever les coeurs que l'on coupe en deux. Dans une cocotte, les faire cuire à l'huile d'olive, à feu très doux, en couvrant de suite la cocotte. Les faire souvent sauter afin qu'ils ne colorent pas trop, et surtout pour qu'ils n'attachent pas au fond de la cocotte.

Pendant ce temps, faire dorer dans l'huile quelques pommes de terre, les ajouter aux artichauts. Couvrir et laisser cuire le tout qui doit être fondant.

En fin de cuisson, ajouter l'ail et le persil haché.

P.S. Il est préférable de mettre de l'eau sur le couvercle de la cocotte pendant la cuisson.

----

## Artichauts et pommes de terre nouvelles sautées

Utiliser des petits artichauts d'Espagne.  
Prélever les coeurs que l'on coupe en deux.  
Dans une cocotte les faire cuire à l'huile  
d'olive à feu très doux en couvrant de suite  
la cocotte. Les faire souvent sauter afin  
qu'ils ne colorent pas trop et surtout pour  
qu'ils n'attachent pas au fond de la cocotte.

Pendant ce temps, faire dorer dans  
l'huile quelques pommes de terre, les ajouter  
aux artichauts. Couvrir et laisser cuire le tout  
qui doit être fondant.

En fin de cuisson, ajouter d'ail et  
le persil haché.

P.S. Il est préférable de mettre de l'eau sur le  
couvercle de la cocotte pendant la cuisson.