

Le truc du chef

Congelez vos artichauts après les avoir blanchis. Vous en aurez ainsi toujours sous la main pour une préparation rapide.



PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Comment préparer l'artichaut violet

> Pour éplucher vos petits violets

- Enlevez les premières feuilles de la base: elles cassent automatiquement là où elles commencent à être tendres.
- Coupez la pointe en gardant les parties tendres
- Épluchez la tige, qu'il faut conserver
- Plongez-les immédiatement dans une eau citronnée, ils garderont leur jolie couleur

Vous pouvez les garder entiers, les couper en 2, et 4 ou en tranches.

> Pour les cuisiner

- Blanchissez-les à l'eau bouillante salée 2 mn
- Préparez une poêlée avec échalotes traditionnelles et tomates
- Ou une marinade avec huile d'olive, ail rose, herbes
- Ou encore, déposez-les sur une pizza avant d'enfourner.



Défendons le goût du frais



Savourez l'artichaut violet avec Prince de Bretagne

Scannez ce QR code
pour découvrir d'autres recettes
d'artichauts violets Prince de Bretagne
ou rendez-vous sur le site



www.prince-de-bretagne.com