



Cœurs d'artichauts marinés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 petit bocal cœurs d'artichaut
huile d'olive
1 citron (écorce, râpé)
2 branches de thym
2 gousses d'ail (pelé)
poivre noir
sel de mer

Méthode de préparation

- 1.** Égouttez bien les cœurs d'artichaut.
- 2.** Mélangez-les avec un généreux filet d'huile d'olive, le zeste de citron, le thym, l'ail, le poivre noir et le sel.
- 3.** Laissez mariner le tout pendant quelques heures dans un bocal couvert.