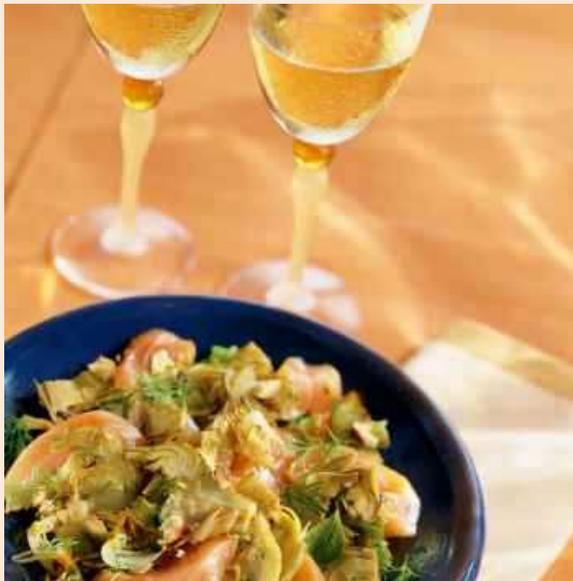


Poêlée d'artichauts au saumon fumé

Ingrédients

- 200 g de cœur de filet de saumon fumé
- 8 artichauts violets
- 1 botte d'oignons blancs
- le jus d'un citron
- 40 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisettes
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de miel
- 1/2 bouquet d'aneth
- piment moulu
- sel
- poivre



Préparation de la recette

- Coupez les queues des artichauts ainsi que le haut des feuilles.
- Retirez les foins.
- Emincez les fonds ainsi obtenus et arrosez-les du jus de citron.
- Pelez et coupez les oignons en lamelle.
- Dans une poêle, faire chauffer le beurre et faire revenir les oignons et les artichauts.
- Dès qu'ils commencent à dorer, versez un demi-verre d'eau, assaisonnez de sel, de poivre et d'une pincée de piment.
- Laissez mijoter pendant 15 min à feu doux, retirez du feu, ajoutez l'aneth ciselé puis laissez tiédir.
- Dans un bol, mélangez le miel, l'huile et le vinaigre.
- Versez la préparation sur les artichauts tièdes.
- Remuez délicatement et disposez dans un plat.
- Découpez le saumon en tranches un peu épaisses, les répartir sur les artichauts et servir aussitôt

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)