

## CŒURS D'ARTICHAUT AU JAMBON DE PARME

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

1 boîte de 398 g (14 oz) de cœurs d'artichaut  
180 ml (3/4 de tasse) de vin blanc sec  
180 ml (3/4 de tasse) de bouillon de poulet  
Jus de 1/2 citron  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
2 gousses d'ail, hachées finement  
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette, hachée finement  
Sel et poivre au goût  
2 tomates coupées en morceaux

### À savoir

Vous pouvez prendre des tomates en conserve et ajouter un peu de leur jus dans la recette.  
150 g de jambon de parme, coupé en cubes  
4 branches de thym frais pour la décoration

### Méthode

Égoutter les cœurs d'artichaut, les couper en deux et les mettre dans une casserole.

Ajouter le vin blanc sec, le bouillon de poulet, le jus de citron, l'huile d'olive, les tomates et un peu de leur jus, l'ail, la ciboulette, le sel et le poivre.

Amener à ébullition, réduire la chaleur et laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter le jambon de parme et réfrigérer 4 heures avant de servir.



Chef Croze