

TAIEDDHA D'ARTICHAUTS ET POMMES DE TERRE



INGRÉDIENTS

- 1kg pommes de terre
- 8 Artichauts "Rustici"
- 50g câpres dessalés
- 100g olives noires "leccine"
- 50g petit oignon blanc
- 1 petite gousse d'ail
- 30g fromage de brebis "pecorino" affiné râpé
- 10g menthe hachée
- 30g persil haché
- 30g chapelure
- q.s. sel
- q.s. poivre
- q.s. origan

MÉTHODE

- Éplucher et couper les pommes de terre en tranches fines et rondes, couper les artichauts en tranches en partant de la partie supérieure vers les pétales. Faire un hachis de petit oignon blanc, ail, menthe, persil et dénoyauter les olives.
- Prendre un plat à four (la taieddha, plat en terre cuite) ou un plat à bords hauts.
- Disposer au fond, en couches, d'abord les pommes de terre puis les artichauts et assaisonner avec le hachis, ajouter les câpres, les olives, sel, poivre, origan et fromage "pecorino".
- Répéter trois fois et finir avec les pommes de terre, enfin saupoudrer de la chapelure et du "pecorino".
- Verser un demi-verre d'eau, un filet de l'huile qui contenait les artichauts, et passer au four déjà chaud à 170°C pendant environ 40 minutes.
- Servir bien chaud.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Artichauts "Rustici";