

FUSILLI AUX ARTICHAUTS

PÂTES



4 personnes



15 min



2,7 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir de l'eau et la saler
2. Faire cuire les pâtes
3. Saler
4. Découper les cœurs d'artichauts braisés en petits morceaux
5. Faites revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive les cœurs d'artichauts braisés
6. Désaler les câpres. Les mixer dans un peu d'eau des pâtes pour obtenir un jus de câpres
7. Dans un bol, prendre l'eau de cuisson des pâtes
8. Retirer les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 9/10 minutes). Goûtez-les avant
9. Verser les pâtes dans la poêle des artichauts. Mélanger en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes
10. Diluer la crème d'artichauts dans l'eau des pâtes
11. Ajouter cette sauce aux artichauts dans la poêle
12. Bien mélanger et servir
13. Poivrer, ajouter la sauce de câpres et mélanger
14. Servir

INGRÉDIENTS

- 300g de Fusilli (**Réf : 513**)
- 10 Câpres (**Réf : 242**)
- 1/2 de Coeurs d'artichauts braisés (**Réf : 103**)
- 8 cuillères à café de Crème d'artichauts (**Réf : 30**)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)