

# Salade d'artichauts à la Feta



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

200 g de [fromage Feta](#) (8 tranches minces)

4 artichauts moyens

1 citron

5 g fenouil haché

1 branche de céleri haché

8 grains de coriandre

2 cl vin blanc

2 cl huile d'olive

2 l eau

sel, poivre

*Sauce :*

jus de 1/2 citron

3 cl huile d'olive

## Préparation

Epointez et équeutez les artichauts. Portez l'eau à ébullition. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le fenouil, le céleri et le poivre. Laissez prendre l'ébullition. Plongez les artichauts environ 30 minutes dans ce fond de cuisson. Egouttez-les sur une serviette. Rangez-les sur un plat, alternés avec les tranches de Feta. Assaisonnez de vin et d'huile d'olive. Salez, poivrez au goût.