

Salade d'artichauts, pois chiche et tomates séchées

Pour 4 personnes

- 8 artichauts poivrade *
- 1 citron jaune
- 150 g de pois chiche Ceci di Cicerale **
- 80 g de tomates cerise séchées
- 1 cuillerée à café rase de bicarbonate
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de vinaigre balsamique (du vrai, pas du caramel de balsamique !)
- 8 brins de coriandre

La veille, faites tremper les pois chiche dans un saladier d'eau froide. Le lendemain, rincez-les longuement pour les débarrasser de la fine enveloppe qui enrobe chaque pois chiche. Faites-les cuire une quarantaine de minutes dans de l'eau bouillante non salée, avec le bicarbonate seulement.

Pendant ce temps, tournez-les artichauts (voir carnet 4, page 70 et 71), citronnez-les et réservez-les dans un saladier d'eau citronnée. Egouttez les pois chiche et plongez les artichauts 5 minutes dans l'eau bouillante, puis ajoutez les tomates cerise séchées et poursuivez la cuisson 2 minutes. Egouttez le tout et mélangez au pois chiche en ajoutant l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Laissez refroidir avant d'ajouter la coriandre ciselée et de dégustez.

* à défaut d'artichauts frais, vous pouvez utiliser des artichauts entiers marinés à l'huile d'olive comme ceux que j'ai rapporté d'Eataly

** ou des pois chiche de Controne, tout aussi délicieux !

