

Poêlée de pommes de terre et artichauts à l'orientale

Bonjour à toutes et tous,

En matière d'accompagnement d'une viande ou d'un poisson, soyons francs il y a toujours un ingrédient qui fait toujours mouche : la [pomme de terre](#). Lorsqu'elle est poêlée avec un peu de beurre, on est sûr de régaler ces messieurs, des petits gourmands, une grande tablée, etc. Tout dernièrement, pour un grand repas de famille de juin, la « poêlée de pomme de terre » s'invita vite en accompagnement.. Mais il me fallait une variante à connotation estivale. Je balayais les légumes de saison en quête d'un bon duo. L'**artichaut**, légume rustique peu usité, me sembla idéal. En effet, le fond d'artichaut se tiens très bien à la cuisson, comme les patates, et permet de conserver une belle forme de morceaux de légumes. Pour meubler en saveurs, j'imaginai vite des notes orientales : un peu de harissa pour relever, des raisins secs.. Parfait avec la pièce de viande prévue.

Au service, cette étonnante poêlée suscita bien des questions.. Avant de régaler tous les convives. Croustillants des pommes de terre, saveur douce de l'artichaut, gourmandise des oignons rouges, pep's des épices.. Alors que tout seul l'artichaut rebute les petits gourmands, il est passé ici « comme une lettre à la poste» . Les adultes m'ont complimenté pour cette idée originale.. Et vivement conseillé de vous la partager.

Voici pourquoi je vous la propose aujourd'hui. J'espère qu'elle vous inspirera. Bon weekend !



Poêlée artichauts pomme de terre à l'orientale

Recette : Poêlée artichaut et pommes de terre et artichauts à l'orientale

Saison de la recette : Mai à Septembre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 3 artichauts (ou 300 gr de fonds d'artichauts surgelés) (+1/2 citron si artichauts frais)
- 500 g de pommes de terre primeurs
- 1 gros oignon rouge
- 1 échalote
- 40 g de raisins secs
- 1 cuillère à café de harissa
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.

Réalisation

- Préparez les fonds d'artichauts :
 - (Si artichauts frais) Tournez les artichauts en les citronnant régulièrement jusqu'à obtenir les fonds d'artichauts. Coupez les en 8
 - (Si surgelés/bocal) : Coupez-les en 8
- Épluchez les pommes de terre et coupez en 4. Épluchez et hachez oignon et échalote.
- Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive puis faites y revenir les pommes de terre pendant 5 minutes.
- Ajoutez les fonds d'artichauts puis faites revenir 5 minutes.
- Ajoutez enfin l'oignon, échalote et faites revenir 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Incorporez les raisins secs réhydratés, sel, poivre, harissa, mélangez. Laissez finir de cuire une quinzaine de minutes.

Servez cette poêlée artichaut chaude.

Astuces :

- En saison, n'hésitez pas à utiliser des pommes grenailles, plus savoureuses.
 - Accompagnement de : Cette poêlée artichaut et pommes de terre accompagnera bien par exemple un rôti de boeuf, des brochettes de poulet , ou une limande meunière
 - N'hésitez pas à préparer cette poêlée en grande quantité, cela se réchauffe bien.
-