

Carciofini sott'olio

en souvenir de Peppino e Mina



- une botte d'**artichauts poivrade** (en général, il y en a 5-6 dans le lot). Choisissez-les petits, jeunes, tendres, les feuilles ne doivent pas être trop fanées, ils ne doivent pas être ramollos.
- 80 cl d'**eau**
- 10 à 20 cl de **vinaigre de vin blanc** (ou de vinaigre de champagne, ou à défaut de vinaigre cristal : en tout cas, le moins coloré possible). Cela dépend de votre appétence pour les saveurs vinaigrées.
- 1 gousse d'**ail frais** ou **jeune** passée au presse-ail
- une branche de **thym frais**
- de l'huile d'olive (*quanto basta...*)
- 2 c. à soupe de **vinaigre balsamique blanc** (pour l'assaisonnement final)
- poivre du moulin

1. Portez l'eau et le vinaigre de vin blanc à frémissement avec une c. à café de gros sel.

2. Pendant ce temps coupez les queues des artichauts, puis coupez les pointes au tiers supérieur environ, enfin ôtez les feuilles extérieures de façon à ne garder que le coeur. En gros, vous perdez les 2/3 du volume de départ au moins.

3. Plongez immédiatement les artichauts dans le liquide bouillant et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (pas défaits non plus...). Cela prend entre 10 et 20 minutes selon leur taille. Egouttez et laissez sécher et refroidir dans une passoire.

4. Tassez légèrement les artichauts refroidis dans un bocal, ajoutez l'ail pressé (si votre ail n'est pas de première jeunesse, ébouillantez la gousse au préalable), ajoutez également la branche de thym effeuillée, le vinaigre balsamique blanc, 2 tours de moulin à poivre. Couvrez d'huile à hauteur. Fermez le bocal, stockez au frais une huitaine de jours maximum. Meilleurs le (sur)lendemain que le jour-même.