

## Artichauts harigoule, ravioles et tomates

8 artichauts violets  
2 branches de tomates cerises  
12 ravioles à la ricotta  
100 g de pignons de pin  
1 filet d'huile d'olive  
1 oignon violet  
1 petite branche de céleri  
15 cl de vin blanc  
1 brin de sarriette  
1 citron

Tournez les artichauts et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.  
Plongez-les au fur et à mesure dans un saladier d'eau froide avec le citron coupé en deux pour éviter que les artichauts ne noircissent.  
Dans une poêle, avec une filet d'huile d'olive, faites suer quelques instants les artichauts avec l'oignon violet haché finement. Arrosez de vin blanc, assaisonnez de sel et de poivre.  
Laissez cuire 5 à 6 minutes (les artichauts doivent rester al dente). Ajoutez les pignons dans la poêle.  
Coupez les deux branches de tomates cerise en deux et déposez les 4 branchettes de tomates dans un plat, arrosez-les d'huile d'olive et enfournez 5 minutes à 200°C.  
Au sortir du four, parsemez de fleur de sel et de poivre mignonnette.  
Faites cuire les ravioles de ricotta et dressez-les dans une assiette creuse avec les artichauts, pignons et les branchettes de tomates cerise confites.



ARTICHAUT

