

# Alcachofas al Ajillo



## Ingrédients pour 4 personnes:

600 gr d'Artichauts en conserve.  
100 gr de Lardons.  
6 gousses d'Ail.  
100 ml de jus d'Orange.  
1 Orange BIO.  
1 Oignon violet.  
100 gr d'œufs de Merlu.  
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

## Préparation:

- Dans une poêle 25 ml d'huile d'olive.
- Y faire cuire à feu doux 6 gousses d'ail laminée pendant 10 minutes.
- Éteindre le feu, ajouter 100 ml de jus d'orange et bien mélanger. Réserver.
- Égoutter bien les artichauts et couper-les en deux.
- Nettoyer la poêle, y verser 2 cuil à café d'huile d'olive.
- Ajouter les artichauts et les laisser cuire 15 minutes à feu moyen. Puis les réserver.
- Les remplacer par les lardons et les faire revenir à feu vif. Puis les réserver.
- Dans un plat de service placer un lit d'artichauts, les morceaux d'orange, les lardons, les lamelles d'ail, l'oignon violet taillé en lamelles et les œufs de merlu coupés en dés.
- les placer au frais en attendant de les servir.

## Conseil:

Déguster ce plat frais accompagné d'un vin rosé.