

PENNES SAFRAN ET ARTICHAUTS



Pour 4 personnes

- 300 de pennes
- 5 artichauts petits
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 dosettes de safran
- 30 gr de parmesan
- 20 gr d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 citron
- 80 ml de vin blanc sec
- Sel
- Poivre

Nettoyer les artichauts. Ôter les feuilles les plus dures. Gardez 3 cm des pieds, couper les en dés et faites les bouillir 10 minutes dans une petite casserole d'eau salée. Couper en deux les artichauts et enlever la barbe à l'intérieur, ensuite les couper en lamelles et les mettre dans de l'eau avec du citron pour éviter qu'ils noircissent.

Nettoyer et hacher l'échalote. La faire blondir dans une poêle avec l'huile d'olive, ajouter les lamelles d'artichauts, saler et verser le vin blanc. Laisser évaporer le vin, ensuite couvrir et laisser cuire environ 10 minutes.

Passez au mixer les pieds d'artichauts cuits avec une dose de safran et une louche d'eau. Ajoutez cette crème aux artichauts.

Dans une grande casserole porter à ébullition l'eau avec la deuxième dose de safran. Mettre les pennes et les faire cuire le temps indiqué sur la boîte.

Entretiens hachez le persil. Dès que les pâtes sont cuites, égouttez-les et versez-les dans un saladier, versez la sauce avec les artichauts, mélanger bien, saupoudrez de persil haché et de parmesan râpé et servez aussitôt.