



Poêlée de champignons, artichauts et tomates cerise



Pour 2 personnes

- 1 barquette de champignons shiitake (ou autre sorte de champignons, 2 poignées)
- 1 bouquet d'artichauts poivrade (ou 4 petits fonds d'artichauts surgelés dégelés mais pas cuits)
- 2 "rails" de tomates cerise en grappe (soit une petite vingtaine)
- 1 grosse gousse d'ail ciselée
- une brindille de thym et 2 petites pluches de romarin
- QS sel, poivre, huile d'olive

Préparer les champignons (ôter les pieds pour ne garder que les chapeaux - pour d'autres champignons on gardera les pieds - et couper en lamelles)

Tourner les artichauts, les citronner, les couper en fines lamelles, re-citronner

Ôter les tomates de leurs grappes (ne pas jeter la tige !) et les couper en 2.

Peler et ciseler l'ail.

Dans une sauteuse anti adhésive, mettre à chauffer l'huile d'olive. Ajouter le thym, le romarin et les champignons, sauter rapidement sur feu vif. Dès que les champignons sont à peine attendris, ajouter les fines lamelles d'artichaut et continuer à sauter. Ajouter un peu de sel pour faire rendre l'eau de cuisson et éviter que ça brûle. Mélanger quasiment en permanence pour pas que ça attache au fond.

Quand tout est coloré, ajouter la moitié de l'ail, sauter 30 secondes et réserver dans un bol.

Remettre la sauteuse vide mais non lavée sur le feu, remettre le thym et les 2 pluches de romarin, rajouter un peu d'huile d'olive et dorer les tomates cerise jusqu'à coloration. Les retourner de temps en temps pour qu'elle colorent mais ne brûlent pas. Ajouter les branches de tomate.

Quand les tomates sont colorées, ajouter l'ail, le thym, mélanger et baisser le feu, saler très légèrement pour qu'elles rendent leur eau, couvrir et laisser un peu compoter, environ 4 minutes, en surveillant que ça ne brûle pas, quitte à couvrir ou même à rajouter 1 csoupe d'eau.

Quand c'est cuit, ajouter les champignons et les artichauts, poivrer, mélanger et finir de cuire à feu doux jusqu'à obtenir le degré de cuisson désiré.

Goûter, rectifier l'assaisonnement.

Retirer les branches diverses et servir très chaud.