



Poêlée de pommes de terre, artichaut et Salsiccia avec Poivre Valle Maggia

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 800g pommes de terre
- 4 artichaut frais
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 8 branches de romarin
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Allumer le four à 200°.
2. Huiler une plaque de four ou un plat en céramique.
3. Peler les pommes de terre, les découper en tranches de ½ cm d'épaisseur et les blanchir dans de l'eau salée pendant 5 minutes.
4. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les réserver, garder l'eau de cuisson pour les artichauts.
5. Nettoyer les artichauts frais en enlevant les feuilles extérieures les plus dures ; découper les cœurs en deux, et bien nettoyer l'intérieur, découper en morceaux de ½ cm d'épaisseur et les blanchir dans l'eau des pommes de terre pendant 5 minutes.
6. Les égoutter, les placer sur la plaque à four ou le plat en céramique et assaisonner d'un filet d'huile, de sel et de poivre.
7. Couper la saucisse à rôtir en morceaux de 2-3 cm et répartir ces derniers dans la poêle sur les légumes ; assaisonner d'un autre filet d'huile et de romarin, couvrir la poêle de papier aluminium et faire cuire au four pendant 20 minutes environ.
8. Retirer le papier aluminium et poursuivre la cuisson pendant encore 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres lorsque vous y plantez une fourchette.

9. Pour mieux faire dorer, faire griller quelques minutes en fin de cuisson.

10. Retirer la poêle et servir.