

# Salade d'artichauts marinés, parmigiano et prosciutto - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2**

## Description

Une salade avec des ingrédients qui se marient à la perfection.

## L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop assaisonner vos artichauts, surtout si vous les trouvez déjà légèrement salés et assaisonnés. Goûtez toujours avant d'assaisonner.

## Ingrédients

### Salade d'artichauts

- 1 Boite(s) Coeur d'artichaut
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe persil séché
- 1 Cuil. à soupe Orégan séché
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 4 Tranche(s) fine(s) Prosciutto
- 50 Gr Parmesan
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **20.00 mins**

### À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont mesurés et sortis.

## Matériel

1 économe, 1 cul de poule

### La salade

Dans un cul de poule, mélangez vos artichauts avec l'origan, le persil séché, le vinaigre, l'huile d'olive, l'ail haché et un peu de sel et poivre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

### Finitions

Dans votre assiette préférée, placez ici et là quelques morceaux d'artichauts, enroulez aléatoirement le prosciutto et placez le entre les artichauts. Finissez en réalisant des copeaux de parmesan sur votre plat avec votre économe et un trait d'huile d'olive.

**Bon appétit!**