**Pâtes aux artichauts et tomate**

|  |  |
| --- | --- |
| pour 6 personnes :  fleche 400 g de pâtes  fleche 300 g de fonds d'artichaut en boîte  fleche 75 g de tomates séchées en morceaux  fleche 75 g de parmesan frais râpé  fleche 2 cuillères à soupe de pignons de pin  fleche 6 gousses d'ail  fleche 20 cl d'huile d'olive  fleche 1/2 cuillère à café de sel  fleche quelques feuilles de basilic frais |  |

Éplucher et écraser l'ail.  
  
Faire revenir avec 4 cuilà soupe d'huile d'olive.   
  
Ajouter le piment,le sel et le reste d'huile.   
  
Cuire les pâtes à l’eau bien salée, égoutter.   
  
Couper les fonds d'artichaut en morceaux.  
Les frire dans de d'huile.   
Ajouter les tomates séchées.  
  
Mélanger les pâtes avec la sauce tomate aux artichauts. Ajouter l ;huile.   
  
Parsemer de parmesan râpé, de pignons et de feuilles de basilic frais.

PÂTES AUX CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ET TOMATES DEMI-SÉCHÉES

500 gr de pâtes de votre choix

200 gr champignons des bois frais ou secs

Quelques tomates demi-séchées à l’huile

5 artichauts frais (ou grillés en bocal)

3 cs de crème liquide

2 branches de thym frais

1 filet d’huile d’olive

un peu de parmesan râpé

Sel et poivre

Egouttez les artichauts. Réservez.

Si champignons secs : réhydratez-les.

S’ils sont frais, nettoyez-les. Réservez.

Dans une poêle, faites chauffer le filet d’huile d’olive, ajoutez champignons et artichauts et faire cuire 5 min en remuant et gardant les champignons entiers.

Salez et poivrez.

Ajoutez ensuite la crème et remuez. Ajoutez le thym frais. Goûtez et rectifier.

Faites cuire les pâtes. Egouttez.

Ajoutez les tomates demi-séchées au mélange juste avant de servir.

Dressez les assiettes en commençant par les pâtes et la sauce ensuite.

Terminez avec un peu de parmesan râpé.

# pâtes aux artichauts à la ricotta

**400 g de pâtes courtes (penne/fusilli..)**

**250 g de ricotta**

**4 artichauts**

**1 échalote**

**1 gousse d’ail**

**1/2 bouquet de persil**

**1 citron**

**vin blanc sec**

**huile d’olive**

**parmesan râpé**

**sel et poivre**

Faire ramollir dans qqcuillà soupe d’huile d’olive un hachis fin d’échalote et d’ail puis ajoutez les artichauts égouttés et laissez-les prendre du goût en les retrouvant à vif.

Puis baissez le feu et arrosez avec un peu de vin blanc en laissant ensuite évaporer.

Ajoutez le sel, le poivre et continuez la cuisson pendant 18 à 20 min en couvrant le faitout.

Faites cuire les pâtes al dente.

Versez-les dans le faitout avec la sauce, ajouter la ricotta et qlq cuill à soupe de parmesan, les 3/4 du persil haché, mélanger pour laissez fondre les fromages avant d’éteindre le feu.

Saupoudrez avec le persil restant, servir chaud.