



HORS-D'ŒUVRE AUX CŒURS D'ARTICHAUTS *et aux champignons*

4 portions

45 ml	huile d'olive pure PASTENE	3 c. à s.
250 g	champignons frais, nettoyés et coupés en 4	½ lb
2	échalotes sèches, hachées	2
1	gousse d'ail, hachée	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs d'artichauts PASTENE, égouttés et coupés en 4	1
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
30 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	2 c. à s.
	sel et poivre	
	jus de ¼ de citron	
	copeaux de parmesan	

- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Monter le feu à vif et y faire cuire les champignons, les échalotes et l'ail pendant 4 minutes. Bien saler et poivrer.
- Ajouter les cœurs d'artichauts et le persil; faire cuire 3 minutes à feu doux. Ajouter le jus de citron et le fromage râpé; bien mélanger. Servir chaud, garni de copeaux de parmesan.