



CŒURS D'ARTICHAUTS *au vinaigre balsamique*

4 portions

2	bocaux (170 ml/6½ oz chacun) de cœurs d'artichauts marinés PASTENE, bien égouttés	2
75 ml	olives noires tranchées PASTENE	⅓ tasse
15 ml	cerfeuil frais haché	1 c. à s.
15 ml	vinaigre balsamique PASTENE	1 c. à s.
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
2 ml	jus de citron frais sel et poivre piments rôtis PASTENE, coupés en lanières	½ c. à thé

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, sauf les piments rôtis, de façon à bien enrober les cœurs d'artichauts.
- Garnir de lanières de piments rôtis et servir immédiatement, bien froid, comme hors-d'œuvre ou plat d'accompagnement.