



# Cœurs d'artichauts marinés

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 petit bocal cœurs d'artichaut  
huile d'olive  
1 citron (écorce, râpé)  
2 branches de thym  
2 gousses d'ail (pelé)  
poivre noir  
sel de mer

## Méthode de préparation

- 1.** Égouttez bien les cœurs d'artichaut.
- 2.** Mélangez-les avec un généreux filet d'huile d'olive, le zeste de citron, le thym, l'ail, le poivre noir et le sel.
- 3.** Laissez mariner le tout pendant quelques heures dans un bocal couvert.