

**Salade d'artichauts aux fèves et citron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/salade-dartichauts-aux-feves-et-citron-p1010316-r-copy.jpg) **Pour 3 ou 4 Croquants-Gourmands**

**Les légumes :**  
**- 300 g de mini-**[**cœurs d'artichauts**](https://recettes.de/coeur-d-artichaut) **(surgelés)**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 càs de jus de citron**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- thym** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(ou autre variété)**  
**- 200 g de** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)  
**- 200 g de** [**fèves**](https://recettes.de/feves) **pelées (surgelées pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 petit plat à four**  
**Préchauffage du four à 195°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Couper les artichauts en deux et les disposer dans le plat.  
Parsemer d’ail pelé, dégermé et émincé finement.  
Arroser de jus de citron et d'huile, saler, poivrer et effeuiller quelques brindilles de thym.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Sortir le plat du four, ajouter les tomates cerises et laisser cuire encore 8 minutes.  
Laisser refroidir.  
Faire cuire les fèves à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.  
Les rafraichir et les égoutter soigneusement.

**La vinaigrette et la salade :  
- 4 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càs de vinaigre balsamique**  
**- 1 citron bio**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- salade au choix (mâche et roquette pour moi)**

Mélanger dans un bol l'huile et le vinaigre.  
Ajouter le zeste râpé finement et le jus du citron.  
Saler, poivrer, mélanger.  
Arroser les légumes d'un peu de sauce.  
Répartir la salade dans les assiettes.  
Disposer les légumes.  
Parsemer de thym citron (ou de sauge ciselée).  
Asperger de vinaigrette et servir à température ambiante.