

**Courte description :** Cette délicieuse salade se prépare en un rien de temps et est idéale pour les chaudes journées d'été !  
Excellente source de potassium et magnésium !



## **Salade cœurs d'artichauts au vinaigre balsamique**



*Accompagnement*

Temps de préparation : 5 minutes

Réfrigération : Laisser macérer au moins 1/2 hre avant de servir

**Ingrédients** : 2 bocaux (de 6½ oz) cœurs d'artichauts marinés, égouttés.  
1/3 tasse d'olives noires tranchées  
2 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily  
½ c.a. thé d'assaisonnement Jepily  
1 c.a. soupe de vinaigre balsamique  
2 c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily  
1 c.a. thé de jus de citron

**Préparation** : Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients et servir bien froid comme hors-d'œuvre ou plat d'accompagnement.

**Recette offerte par** : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !