



Artichauts barigoule

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 artichauts poivrades (petits et mauves)
- 1 l d'eau
- 1 citron
- 1 carotte
- 2 oignons doux des Cévennes
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 75 cl de bouillon de volaille
- 12 cl de vin blanc sec
- 20 gr de beurre
- 1 tranche de 100 gr de lard de campagne
- Huile d'olive extra vierge

La préparation

1. Commencez par enlever 2 rangées de feuilles de l'artichaut et épluchez le pied ;
2. Coupez la partie « molle » de l'artichaut jusqu'à voir du mauve au centre du légume. Terminez par tourner l'artichaut pour qu'il soit bien régulier et réservez dans une eau citronnée ;
3. Coupez en 4 un oignon avec la peau. Faites-les rôtir au beurre avec le lard coupé en gros morceaux, 1 gousse d'ail éclaté et du thym. Mouillez au fond blanc et laissez confire à couvert.

4. Détaillez la carotte, l'oignon et le céleri en petits dés et faites-les suer à l'huile d'olive. Ajoutez 1 gousse d'ail émincé, le thym, le laurier et les artichauts. Mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille et couvrez. 15 minutes avant la fin de la cuisson des artichauts, rajoutez le vin blanc.

Astuce de Max : une fois cuits, laissez refroidir les artichauts pour qu'ils s'imprègnent du jus et réchauffez-les pour le dressage.

Le dressage

1. Dressez les artichauts dans une poêle queue vers le haut. Ajoutez les morceaux de lard et les oignons rôtis après les avoir passés dans le jus de cuisson des artichauts.
2. Arrosez-le tout du jus de cuisson des artichauts et terminez avec un filet d'huile d'olive.

Bon appétit