



Carpaccio d'artichauts, citron confit et parmesan

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 artichauts violets
- 1 citron
- 1 citron confit
- 60g de parmesan
- Une demi botte de persil plat
- 4 cà s d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

Préparation

1. Casser la queue des artichauts, retirer les feuilles dures pour ne garder que le cœur tendre, raccourcir la pointe des deux tiers et l'émincer en fines lamelles dans la hauteur. Les plonger aussitôt dans l'eau glacée additionnée de jus de citron.
2. Prélever des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe. Réserver.
3. Effeuille et ciseler le persil.
4. Rincer le citron confit, le couper en quatre et hacher uniquement la peau jaune. Mélanger à l'huile d'olive et au persil.
5. Egoutter les lamelles d'artichaut et les répartir dans 4 assiettes.
6. Arroser d'huile au citron confit et parsemer de copeaux de parmesan. Saler et poivrer.