

Artichauts à la Barigoule

Composition pour 4 personnes

- 8 petits artichauts « poivrade » ou 8 à 12 fonds d'artichauts (existent en surgelés)
- 2 oignons nouveaux ou 1 botte de petits oignons grelots nouveaux
- 1 belle carotte nouvelle
- 4 ou 5 gousses d'ail
- 4 tranches fines de ½ cm d'épaisseur de poitrine de porc demi sel (ou 100 g de lardons non fumés)
- **Facultatif** : 100 g de champignons
- **Facultatif** : quelques grains de coriandre
- Basilic
- Persil
- Thym frais et laurier
- 1 citron
- 7,5 cl d'huile d'olive
- 2 dl de vin blanc sec
- 2 dl 5 de bouillon de volaille (ou reconstitué avec ½ tablette de bouillon de poule + 2 dl 5 d'eau)
- Sel et poivre

Recette

Préparations préliminaires

Les artichauts poivrade :

- laisser 4 cm de tige,
- ôter les petites feuilles de la base pour dégager le fond,
- couper les feuilles restantes en conservant le 1/3 de leur hauteur,
- éplucher la tige et parer le tour de l'artichaut,
- couper les artichauts en 2 (dans la longueur) s'ils sont trop gros
- frotter avec un demi citron et réserver dans de l'eau froide.

Les carottes et les oignons

- sont émincés ou coupés en fines rondelles. Sauf les petits oignons grelots)

Les lardons :

- couper la poitrine demi-sel en lardons de ½ cm de section carrée
- Mettre dans une casserole et juste couvrir d'eau froide
- Porter à ébullition et égoutter dès la première ébullition. Ne pas les rafraîchir

Réalisation des artichauts barigoule

- 1) Faire revenir à blanc (sans coloration) et à l'huile d'olive les carottes, les oignons et les lardons
- 2) Ajouter thym, laurier, 3 gousses d'ail écrasées, le vin blanc, les grains de coriandre écrasés, et faire bouillir quelques minutes (pour détruire l'acidité du vin).
- 3) Ranger les artichauts sur cette garniture, verser le bouillon de volaille sur le tout, saler et poivrer.
- 4) Porter rapidement à ébullition
- 5) Cuire à couvert pendant 15 minutes (en les gardant fermes)
- 6) Faire réduire le jus en plein feu
- 7) Au moment de servir : réchauffer si besoin, ajouter l'ail haché, le basilic et le persil hachés et mélanger délicatement.
- 8) Servir aussitôt