

Artichauts à la barigoule

La barigoule est le nom provençal d'un champignon du genre lactaire. À l'origine, la cuisson des artichauts était identique à celle de ces champignons, c'est à dire grillés avec de l'huile d'olive. Avec le temps, la recette s'est transformée en artichauts farcis de ces champignons. Ce mois-ci, nous vous proposons une version plus contemporaine.

Artichauts façon barigoule

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

20	Artichauts bouquet
4	Citrons jaunes
75 g	Beurre
110 g	Échalotes
15 g	Thym frais
15 g	Ail rose (de Lautrec)
190 g	Poitrine fumée
2 g	Graines de coriandre
1 l	Vin blanc sec
1,5 l	Bouillon de volaille

PROCÉDÉ

Tourner les artichauts, les déposer au fur et à mesure dans une eau citronnée puis les mettre sous vide avec de l'eau citronnée et les réserver au froid pendant 2 heures environ, pour les obtenir bien « blancs ». Dans un beurre moussé, suer les échalotes avec le thym, l'ail en chemise (non épluché), la poitrine fumée et les graines de coriandre. Ajouter les artichauts, déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié puis verser le bouillon de volaille et porter à ébullition. Décanter (égoutter) les artichauts, réduire le jus de moitié.

Mettre les artichauts sous vide avec leur jus, cuire dans de l'eau maintenue à 68 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 25 minutes.



1 Tourner les artichauts, les déposer au fur et à mesure dans une eau citronnée.



2 Mettre les artichauts sous vide avec de l'eau citronnée et les réserver au froid pendant 2 heures environ, pour les obtenir bien « blancs ».



3 Dans un beurre moussé, suer les échalotes avec le thym, l'ail en chemise (non épluché), la poitrine fumée et les graines de coriandre. Ajouter les artichauts.



4 Déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié.



5 Verser le bouillon de volaille et porter à ébullition.



6 Décanter (égoutter) les artichauts, réduire le jus de moitié. Mettre les artichauts sous vide avec leur jus, cuire dans de l'eau maintenue à 68 °C à l'aide d'un thermoplongeur pendant 25 minutes.