

Artichauts poivrade gratinés



Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 bottes d'artichauts poivrade (8 à 10)

200 g de lardons fumés

20 cl de crème liquide entière

40 g de parmesan râpé

Le jus d'1 citron

Sel et poivre du moulin

Couper la queue des artichauts et enlever les premières feuilles dures. Couper ensuite les feuilles à 1/3 de la hauteur et avec un couteau bien aiguisé couper le pourtour encore un peu dur (on tourne les artichauts voir technique ICI). Il ne doit rester que la partie tendre des artichauts.

Couper ensuite les artichauts en 4 dans la hauteur et mettre les morceaux dans un saladier d'eau citronnée.

Une fois tous les artichauts prêts les cuire 8 à 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les répartir dans un plat à gratin beurré. Verser la crème, poivrer et ajouter les lardons. Saupoudrer de parmesan et mettre à four préchauffé à 200° pendant 10 mn environ pour gratiner le dessus.

Vin conseillé : un tavel rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>