

Artichauts poivrades en barigoule d'après Roger Vergé

Préparation 25 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

8 à 10 petits artichauts poivrades

1 oignon blanc

1 carotte tendre

4 gousses d'ail

1 branche de basilic

Quelques brins de persil plat

1/2 feuille de laurier

1 branche de thym

1 citron

5 c à s d'huile d'olive

8 c à s de vin blanc sec

Sel et poivre

Éplucher carotte et oignon et les couper en fines rondelles.

Hacher 2 gousses d'ail avec les feuilles de basilic et de persil et garder les 2 autres entières mais épluchées.

Laisser 4 cm de tiges aux artichauts, et les préparer : retirer les feuilles de la base sur 2 ou 3 rangées, couper les feuilles au tiers de la hauteur, (compter un bon tiers) peler la tige et le tour des artichauts, (on appelle cela tourner les artichauts), frotter tout de suite chaque artichaut avec une moitié de citron pour éviter qu'ils ne noircissent et les mettre dans un saladier d'eau fraîche additionnée du jus de l'autre moitié de citron.

Dans une cocotte en fonte émaillée mettre l'huile d'olive à chauffer doucement et faire légèrement blondir les rondelles d'oignon et de carotte dans cette huile. Ranger les artichauts au fond de la cocotte, ajouter le thym, la demi feuille de laurier, les 2 gousses d'ail entières, saler et poivrer.

Verser le vin blanc sec dans la cocotte et compléter avec de l'eau pour juste recouvrir les artichauts.

Laisser cuire à couvert pendant 15 mn à feu moyen puis faire réduire le jus de cuisson à grand feu sans couvercle.

Retirer la cocotte du feu, mettre au point l'assaisonnement et ajouter le hachis de persil, ail et basilic. Mélanger et servir aussitôt.

Il peut être nécessaire de cuire un peu plus longtemps les artichauts, tout dépend de la tendreté du produit au départ.