

Artichauts crus, cuits, frits, en purée pour une salade aux copeaux de poutargue

Ingrédients pour 6 personnes:

Pour les artichauts crus

6 petits artichauts violets, vinaigre balsamique blanc, sel, huile de noisette

Pour les artichauts frits :

6 petits artichauts violets, sel, huile pour friture

Pour la purée d'artichaut :

4 fonds d'artichauts, 2 oignons blancs, 100g de lard de Colonata, 1dl de Martini blanc,
1 bouillon cube de volaille

Pour les artichauts cuits :

6 petits artichauts violets, 1dl de Martini blanc, 1 bouillon cube, sel, huile d'olive

Finition :

Poutargue

Purée d'artichauts :

Emincer les oignons, couper le lard en petits dés et faire suer le tout dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les fonds d'artichauts et mouiller avec le Martini et 1dl d'eau.

Assaisonner et ajouter le bouillon cube. Cuire 10mn à couvert et mixer très finement.

Artichauts frits :

Tourner les artichauts et retirer le foin.

Les couper en 8 quartiers et les réserver dans un bol d'eau citronnée.

Au dernier moment les faire frire dans une huile à 160° pour qu'ils soient dorés et croustillants.

Artichauts cuits :

Tourner les artichauts et retirer le foin. Les couper en 8 quartiers.

Les cuire avec le bouillon cube, le Martini, sel et huile d'olive jusqu'à complète évaporation du bouillon de cuisson.

Artichauts crus :

Tourner les artichauts et retirer le foin. Les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

Au dernier moment, les assaisonner d'un peu d'huile de noisette, vinaigre balsamique blanc et de sel.

Dressage :

Déposer une belle louche de purée au fond de 6 assiettes creuses.

Poser dessus harmonieusement les artichauts cuits puis crus et enfin frits.

Finir en râpant généreusement de la poutargue.