

## Artichauts en barigoule et farcis d'un tartare de thon à la provençale

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les artichauts :**

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

#### **Pour le tartare :**

300g de filet de thon rouge, 2 oignons nouveaux, 1 cuillère de moutarde forte,  
1 cuillère de purée de tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc,  
Sel, piment d'Espelette

#### **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 la vinaigrette :**

Huile d'olive, 1 botte de coriandre fraîche, sel, vinaigre balsamique

---

### **Les artichauts cuits :**

Tourner les artichauts et retirer le foin. Les cuire entiers avec le bouillon cube, le Martini, sel et huile d'olive et 2dl d'eau jusqu'à complète évaporation du bouillon de cuisson.

### **La 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.

### **La vinaigrette :**

Hacher grossièrement la coriandre et mélanger à 1dl d'huile d'olive.

Assaisonner d'un trait de vinaigre balsamique blanc et d'une pincée de sel.

### **Le tartare :**

Couper le thon et les oignons en dés de 5mm. Les assaisonner d'un trait d'huile d'olive, de sel, de vinaigre balsamique blanc, d'une cuillère à café de moutarde à l'ancienne et d'une autre de purée de tomates séchées, d'une pointe de piment d'Espelette.

### **Dressage :**

Couper la base des artichauts (avec la queue). Farcir les cœurs généreusement avec le tartare. Reposer dessus la base des artichauts comme un chapeau.

Répartir la purée au fond des assiettes.

Poser dessus 2 artichauts farcis par assiette. Napper de vinaigrette.