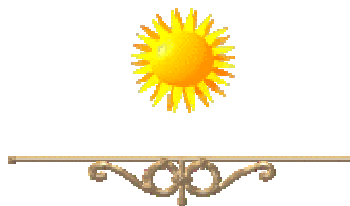


Fiche recette 8

Purée d'artichauts à la crème.

(Plat végétarien). Préparation & Cuisson : 1 h



Ingrédients pour 4 personnes.

12 fonds d'artichauts surgelés, 5 pommes de terre (charlotte), 100 g de beurre, 1 cuiller à soupe de crème épaisse, 1 citron, 1 bouquet de persil, sel & poivre du moulin + éventuellement 1 cuiller à café de poivre vert.

Préparation & Cuisson.

Cuire séparément les pommes de terre dans leur peau et les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée. Égoutter et citronner les fonds d'artichauts, les réduire en purée en ajoutant la crème, le sel et le poivre, puis réserver au chaud. Éplucher les pommes de terre et en faire une purée avec le beurre et réserver au chaud. Effeuille le persil en réservant 4 brins. Le plonger dans l'eau bouillante salée pendant 1 mn puis récupérer les feuilles avec une écumoire et les passer au mixer avec 2 cuillers à soupe d'eau bouillante.

Mélanger soigneusement les trois préparations en rectifiant vigoureusement l'assaisonnement poivré. Ce plat doit faire ressentir "une main de fer dans un gant de velours". Dresser dans des ramequins ou sur des assiettes individuelles. Décorer d'un brin de persil ou de quelques baies de poivre vert. Servir bien chaud.