

FOND D'ARTICHAUT AU FOIE GRAS

Ingrédients :

- 4 artichauts verts
- 4 tranches de foie gras truffé
- salade de mesclun
- une vinaigrette
- gros sel

Recette:

- Epluchez vos artichauts, en commençant par couper le pied.
- Puis à l'aide d'un couteau, ôtez les feuilles.
- Découpez les parties dures autour.
- Et enfin, ôtez le foin.
- les fonds d'artichauts sont prêts. Plongez-les dans de l'eau froide citronnée immédiatement.
- Puis mettez-les dans de l'eau froide salée et laissez cuire environ 20 min. Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau (Elle doit s'enfoncer facilement).
- Les fonds sont cuits, vous pouvez les laisser dans l'eau de cuisson jusqu'à usage. Dans tous les cas, ils doivent être froids lors du service. Egouttez-les et séchez-les dans un torchon avant le service.
- Dressez vos assiettes avec un peu de salade, ajoutez un fond d'artichaut que vous aurez préalablement trempé dans la vinaigrette et ajoutez par dessus une tranche de foie gras.
- Il est important de tremper les fonds d'artichauts dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas trop en revanche, ne jamais les cuire dans de l'eau citronnée car le citron donne un goût désagréable en cuisant. Il est préférable de servir le fond d'artichaut froid afin qu'il n'abîme pas le foie gras.

Cette recette appartenait au répertoire de la
mère Fillioux, mais Eugénie Brazier

- l'a "fait à sa sauce" en servant les fonds d'artichauts froids pour ne pas abîmer le foie gras alors que chez la mère Fillioux on les servait chauds avec son artichaut en lamelles, son foie gras poêlé, refroidi avec un vinaigre balsamique ... Bref une petite guerre sympathique entre mère...

Bon Appétit