

RECETTE CUISINE des GONES

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE

Ingrédients : pour 4 personnes

4 à 5 artichauts
1 citron
Sel
150 gr de beurre
1 dl de bouillon
1 cuillerée à soupe de farine
Persil
1 jus de citron

Recette:

Coupez-les en six morceaux, ôtez le foin ainsi que le dessous, et ne laissez que trois feuilles à chaque partie.

Les frotter avec un morceau de citron pour les empêcher de noircir.

Les jeter dans l'eau fraîche au fur et à mesure.

Faites-les blanchir à l'eau salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Egouttez-les bien ; mettez-les dans une casserole avec du beurre étendu au fond ; salez, et faites-leur prendre couleur des deux côtés.

Mouillez avec un décilitre de bouillon, et liez avec un petit morceau de * beurre manié à la farine.

Donnez 3 minutes d'ébullition ; puis, dressez les artichauts dans une légumière.

Finissez la sauce, hors du feu, avec un morceau de beurre, une pincée de persil et le jus d'un citron.

Versez-la sur les artichauts ; couvrez la légumière.

Voir sauce

** beurre manié*

Bon Appétit

