



## CREME D'ARTICHAUTS A LA CITRONNELLE



600g de fonds d'artichauts bretons, 100g d'oignons hachés, 1 orange pelée à vif, 1 morceau de zeste d'orange, 50cl de bouillon de volaille, 1 petite gousse d'ail, thym, laurier, 20cl de lait entier, quelques feuilles de coriandre, sel poivre, 50g de bulbe de citronnelle hachée, 20 feuilles de verveine citronnelle fraîche.

Faire infuser hors du feu dans le bouillon de volaille bouillant la verveine et la citronnelle 15mn, filtrer et réserver.

Blanchir les fonds d'artichauts, les couper en dés. Faire revenir à l'huile d'olive les oignons hachés avec l'ail une pincée de sel et le curcuma. Ajouter l'orange, le zeste, les morceaux d'artichauts, mouiller avec le bouillon, ajouter le thym et le laurier et laisser mijoter à demi-couvert pendant 15mn.

Retirer les herbes, mouiller avec le lait, assaisonner, donner un bouillon puis mixer finement.

Refroidir rapidement et servir avec des mouillettes beurrées passées sous le grill et tartinées d'avruga !