

Mousseline d'artichauts poivrade au citron



Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 artichauts poivrade

1 citron

8 fines tranches de lard fumé

15 cl de crème liquide entière bien froide

8 brins d'herbes de Provence (thym, sarriette ou marjolaine)

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Rincer le citron, en prélever le zeste et presser le fruit. Dans un bol mélanger 1 c à s de jus de citron avec 1 c à s d'huile.

Peler les artichauts, couper la queue et le haut des feuilles, éliminer les feuilles extérieures (on tourne les artichauts voir technique [ICI](#)). Réserver 2 artichauts et cuire les autres 15 mn dans de l'eau bouillante salée et citronnée.

Les égoutter et les mixer. Incorporer le zeste de citron finement râpé, rectifier l'assaisonnement puis ajouter la crème liquide préalablement montée en chantilly.

Détailler les artichauts réservés en quartiers et enrouler chaque quartier saupoudré d'herbes de Provence dans une tranche de lard fumé. Les huiler et les faire dorer 3 mn dans une poêle antiadhésive.

Répartir la mousseline d'artichauts dans 4 verrines, arroser d'un trait d'huile citronnée et décorer avec les bouchées d'artichauts grillés. Servir.

Vin conseillé : un Muscat sec des côtes catalanes

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>