

ARTICHAUTS POIVRADES A LA CREME DE PECORINO



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 mn (5 + 5 + 10)

Pour 5 personnes:

3 bouquets de 5 artichauts

1 verre de vin blanc

QS de bouillon de volaille

Une dizaine de petits oignons nouveaux

3 gousses d'ail

Un brin de thym

5 filets d'anchois

60 g de pecorino râpé

120 g de crème fraîche

1/2 jus de citron

5 càs d'huile d'olive 1/2 + 4,5)

Sel et poivre en grains (Sarawak éventuellement)

Laver, parer et tourner les artichauts en leur laissant une partie de la queue. Les réserver dans de l'eau citronnée.

Dans une sauteuse, faire revenir doucement les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter le vin blanc, les artichauts le brin de thym, les gousses d'ail entières mais épluchées, le thym, un peu de sel et quelques grains de poivre.

Couvrir avec le bouillon de volaille, porter à ébullition puis baisser le feu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les artichauts soient tendres.

Les réserver avant de faire réduire le jus de cuisson à la valeur de 2 càs. Enlever le brin de thym, ajouter les filets d'anchois ainsi que le reste de l'huile d'olive et mixer.

Pendant la réduction du jus de cuisson faire chauffer la crème, ajouter le Pecorino et le faire fondre pour obtenir une crème. Laisser refroidir.

Servir dans une assiette soit sur un lit de crème avec quelques gouttes de sauce réduite aux oignons et aux anchois pu comme sur ma première photo en présentant le reste des sauces dans des petits bols séparés