

## **Artichauts poivrade gratinés**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 bottes d'artichauts poivrade ( 8 à 10 )

200 g de lardons fumés

20 cl de crème liquide entière

40 g de parmesan râpé

Le jus d'1 citron

Sel et poivre du moulin

Couper la queue des artichauts et enlever les premières feuilles dures. Couper ensuite les feuilles à 1/3 de la hauteur et avec un couteau bien aiguisé couper le pourtour encore un peu dur ( on tourne les artichauts voir technique ICI ). Il ne doit rester que la partie tendre des artichauts.

Couper ensuite les artichauts en 4 dans la hauteur et mettre les morceaux dans un saladier d'eau citronnée.

Une fois tous les artichauts prêts les cuire 8 à 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les répartir dans un plat à gratin beurré. Verser la crème, poivrer et ajouter les lardons. Saupoudrer de parmesan et mettre à four préchauffé à 200° pendant 10 mn environ pour gratiner le dessus.

Vin conseillé : un tavel rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>