



Les recettes du Château

Artichaut barigoule au Kumbawa


Recette élaborée par le chef Armand Arnal - 1 étoile au guide Michelin
La Chassagnette 13200 Arles

 4 personnes

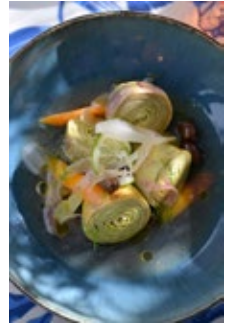
 Bouteille Apothicaire
50cl Bouteillan

 Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min



 - 8 artichauts violets
- 1 oignon rouge
- 2 carottes
- 100 g d'olives noire dénoyautées
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

- 1 citron Kumbawa (ou un citron vert)
- 1 botte de basilic
- 10 cl d'huile d'olive Bouteillan
- 2 gousses d'ail en chemise
- 1 verre de vin blanc le jus d'un demi citron jaune
- Sel et poivre

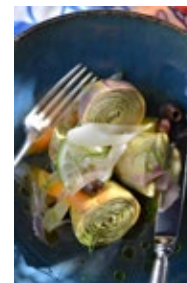


Les étapes

- Pour préparer les artichauts, raccourcir la queue de 4 à 5 cm et retirer la partie fibreuse.
- Eliminer les feuilles les plus dures et noires pour ne laisser apparaitre que les feuilles tendres et claires.
- Trancher le tiers supérieur des artichauts et retirer le foin avec une cuillère à café.
- Ecarter les feuilles centrales de manière à ouvrir les artichauts et plonger ceux-ci dans un saladier rempli d'eau citronnée pour les empêcher de noircir.
- Eplucher et tailler finement l'oignon rouge et les gousses d'ail. Eplucher les carottes et les tailler en fines rondelles. Dans un faitout faire revenir les artichauts dans un filet d'huile d'olive. Bien faire suer et ajouter le reste de la garniture : les olives, le thym, le laurier; déglacer d'un verre de vin blanc. Cuire à couvert 5 à 10 mn. Aux trois quarts de la cuisson, râper la totalité du kumbawa.
- Retirer du feu, ajouter les feuilles de basilic et laisser infuser. Rectifier l'assaisonnement, presser le Kumbawa; rajouter un filet d'huile d'olive Bouteillan, servir aussitôt.

Dressage

- Disposer la garniture dans une assiette et arroser de quelques cuillères d'infusion. Vous pouvez rajouter une ou deux rondelles de citron jaune coupé très fin. Rajouter un filet d'huile d'olive Bouteillan avant de servir.



Astuce

On peut servir ce plat en entrée froide en le conservant au réfrigérateur 2 à 3 jours.



Nous vous conseillons : Domaine d'Estoublon - IGP Grenache Blanc Rosé Estoublon - IGP «La réserve»