



Plats d'accompagnement

Artichaut avec vinaigrette verte

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 artichauts
1 citron (le jus)
30 grammes d'amandes effilées
1 bouquet de basilic (+ extra)
1 bouquet de persil
1 gousse d'ail (hachée fin)
1 échalote (ciselée)
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
120 millilitres d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les artichauts en deux. Retirez les poils du coeur avec une petite cuillère et coupez les pointes des feuilles. Épluchez la tige. Arrosez de jus de citron les bords coupés des artichauts. Ainsi ils conservent leur couleur.

Déposez les artichauts à la chaleur indirecte du barbecue et grillezles durant 1 heure. Retournezles régulièrement. Rôtissez les amandes effilées dans une poêle sèche.

Mettez l'échalote, l'ail, le basilic, le persil et le vinaigre dans un mixeur et mixez bien lisse. Ajoutez progressivement l'huile d'olive et mixez jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette onctueuse. Salez et poivrez.

Disposez les artichauts grillés sur un plat et arrosez-les avec la vinaigrette verte. Enfin saupoudrez avec les amandes rôties et décorez d'un peu de basilic.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Mixeur

