

**Artichauts à la Provençale.** — Choisir de très petits artichauts de Provence ; les parer et les mettre dans un poêlon en terre contenant de l'huile très chaude. Assaisonner de sel et de poivre ; couvrir le poêlon ; laisser cuire pendant environ 10 minutes. Ajouter alors, par 12 artichauts, un demi-litre de pois bien tendres, fraîchement écosés, et une laitue coupée en grosse julienne.

Couvrir à nouveau et cuire doucement, sans mouillement : l'humidité des pois et de la laitue suffit pour le mouillement si, la terrine étant bien couverte, l'évaporation n'est pas trop forte et si le feu n'est pas trop vif.

**Artichauts Stanley.** — Tourner 20 petits artichauts bien tendres ou autant de fonds ; les marquer dans une sauteuse grassement beurrée, dont le fond sera garni de 2 gros oignons émincés, fortement blanchis, et de 150 grammes de jambon cru, en tranches. Couvrir la sauteuse ; faire suer un instant ; mouiller d'un verre de vin blanc, réduire, puis mouiller à hauteur avec de la sauce Béchamel très claire.

Cuire les artichauts et les dresser en légumier.

Réduire la sauce ; la mettre au point avec 2 décilitres et demi de crème ; la passer à l'étamine avec pression et la beurrer grassement. — Saucer les artichauts ; saupoudrer la surface de ceux-ci d'un salpicon de jambon cuit, très maigre.

**Cromesquis et Croquettes d'artichauts.** — Pour ces préparations on emploie seulement les fonds en procédant comme pour les autres Cromesquis et Croquettes. (Voir au *Chapitre des Hors-d'Œuvre*.)

**Croûte aux Fonds d'Artichauts.** — Emincer les fonds à cru ; les cuire à moitié dans un *blanc*. Les égoutter et terminer leur cuisson en les étuvant avec de la crème, dans un sautoir bien beurré, après les avoir assaisonnés de sel, poivre et pointe de muscade.

Après cuisson, réduire la crème ; la monter au beurre et dresser comme il est indiqué à la « Croûte aux champignons ».

**Fonds d'Artichauts Cussy.** — Cuire selon la règle 12 petits fonds d'artichauts tournés ; les égoutter ; les farcir en dôme d'une purée serrée composée de moitié foie gras et moitié truffe. Les tremper dans une sauce Villeroy et laisser refroidir. — Parer ensuite l'excès de sauce ; paner les fonds à l'anglaise, les frire et les dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatoée.

**Fonds d'Artichauts farcis.** — Choisir des artichauts moyens ; retirer les feuilles et le foin ; parer les fonds et les cuire à l'eau salée en les tenant un peu fermes. Après les avoir bien égouttés, les farcir avec un appareil de Duxelles serré. — Les ranger sur un plat beurré ; saupoudrer la Duxelles de fine chapelure ; arroser avec un peu de beurre fondu et gratiner à four chaud.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatoée.

**Fonds d'Artichauts aux Pointes d'asperges.** — Préparer les fonds comme pour farcir ; les étuver au beurre ; les garnir de pointes d'asperges liées à la crème et dressées en pyramide. Les ranger sur un plat beurré ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

**Fonds d'Artichauts sautés.** — Enlever feuilles et foin des artichauts ; parer les fonds et les émincer, crus.