

ARTICHAUTS

Artichauts à la Barigoule. — Prendre les artichauts très frais et bien tendres. Après avoir paré le dessus, rogner les feuilles du tour, les blanchir, puis retirer le foin qui doit être complètement enlevé.

Assaisonner l'intérieur et remplir le milieu de l'artichaut d'une composition de Duxelles additionnée du quart de son poids de lard gras frais râpé et d'autant de beurre. Envelopper de fines bardes de lard les artichauts ainsi farcis ; les ficeler, les ranger dans une casserole préparée pour braisage et les braiser au fonds brun, doucement, en les tenant bien cuits.

Au moment de servir, déficeler, débarder et ranger les artichauts sur un plat. Passer et dégraisser le fonds de braisage ; le lier avec la quantité voulue de bonne sauce Demi-glace ; le réduire assez pour n'obtenir que très peu de sauce et verser cette sauce sur les artichauts.

Artichauts Cavour. — Tourner en forme d'œuf des petits artichauts de Provence, bien tendres.

Les cuire au Consommé blanc ; puis, les égoutter et les presser pour en retirer toute l'humidité. Les tremper ensuite dans du beurre fondu ; les rouler dans du Gruyère et Parmesan râpés ; les ranger en couronne sur un plat à gratin et les colorer à four chaud.

Sauter au beurre un œuf dur, haché, par 6 artichauts. Lorsque le beurre est bien mousseux, compléter avec un peu d'essence d'anchois et de persil haché ; verser sur les artichauts.

Cœurs d'artichauts Clamart. — Les choisir de grosseur moyenne, très tendres ; les parer et les partager en six quartiers.

Les ranger dans une cocotte beurrée, avec une petite carotte nouvelle coupée en quartiers et 3 cuillerées de petits pois fraîchement écossés par artichaut ; ajouter un fort bouquet garni ; un peu d'eau ; saler légèrement ; couvrir et cuire très doucement à l'étuvée.

Au moment de servir, retirer le bouquet ; lier très légèrement le fonds avec un peu de beurre manié. — Servir tel quel, dans la cocotte.

Cœurs d'artichauts Grand-Duc. — Les choisir de grosseur égale et moyenne ; les tourner et les cuire à l'eau salée. — Les égoutter à fond et les ranger en rosace sur un plat rond dont le fond sera légèrement nappé de fine Sauce Crème ; les couvrir de même Sauce, saupoudrer légèrement de Parmesan râpé, arroser de beurre fondu et glacer à la salamandre. Juste au milieu de la rosace disposer un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre ; placer sur chaque cœur une lame de truffe chauffée dans du beurre mélangé de glace de viande fondue.

Artichauts avec sauces diverses. — Couper régulièrement les artichauts aux deux tiers de la hauteur ; les parer tout autour ; les ficeler et les plonger à l'eau bouillante légèrement salée. Cuire assez vivement ; bien les égoutter au moment de servir et les déficeler.

Les dresser sur serviette et envoyer en même temps, soit une *sauce au Beurre*, une *sauce Hollandaise* ou une *sauce Mousseline*. Quand les artichauts ainsi cuits doivent être servis froids, on retire le foin de l'intérieur, on les dresse sur serviette et on les sert avec une « Vinaigrette ».