

Assaisonner de sel et de poivre; les sauter au beurre; dresser en légumier et saupoudrer de fines herbes.

Quartiers d'Artichauts Diétrich. — Tourner et parer 12 artichauts de Provence; les couper en quatre et les faire revenir au beurre avec un oignon haché. Les mouiller ensuite, à hauteur, avec du Velouté léger et de la cuisson de champignons; les cuire doucement.

Dresser les quartiers au milieu d'une bordure de rizotto aux truffes du Piémont; réduire la sauce; la mettre au point avec un peu de crème et la verser sur les quartiers d'artichauts.

Quartiers d'Artichauts à l'Italienne. — Tourner et parer des artichauts moyens; les couper en quatre. Parer les quartiers en retirant le foin; les frotter avec un morceau de citron pour les empêcher de noircir; les jeter à l'eau fraîche au fur et à mesure; puis, les blanchir et les égoutter. Les disposer ensuite sur un fonds de braise; faire suer au four pendant 7 à 8 minutes; mouiller au vin blanc; réduire celui-ci et mouiller à nouveau, à moitié hauteur, avec du fonds brun. Cuire tout doucement au four, jusqu'à ce que les quartiers soient très tendres.

Au moment de servir, les dresser dans un légumier; passer et dégraisser le fonds de cuisson; le réduire; l'ajouter à une sauce Italienne et verser cette sauce sur les quartiers d'artichauts.

Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise. — Après avoir blanchi les quartiers, les ranger dans un sautoir, sur une couche d'oignons ciselés et passés au beurre; les traiter ensuite comme les « quartiers à l'Italienne ».

Dresser en timbale; réduire la sauce; la beurrer hors du feu; verser sur les quartiers et saupoudrer de persil haché.

Purée ou Crème d'Artichauts. — Choisir des artichauts bien tendres: parer et tourner les fonds; les cuire à moitié en les tenant très blancs. Finir la cuisson en les étuvant au beurre; puis les passer au tamis fin, avec le beurre de cuisson. — Remettre la purée d'artichauts obtenue dans une casserole; lui ajouter la moitié de son volume de purée de pommes de terre, bien fine et moelleuse.

Terminer la purée avec un peu de beurre frais et de Beurre noisette: celui-ci ayant pour but d'accentuer la saveur de l'artichaut.

ASPERGES

Il y a quatre variétés principales d'asperges qui sont: celle d'Argenteuil, type de l'asperge française; l'asperge verte; l'asperge violette de Gênes, type de l'asperge italienne, très fine, mais un peu acre; l'asperge blanche de Belgique, qui est très fine aussi, mais supporte difficilement le transport.

Les asperges doivent être employées aussi fraîches que possible; pelées avec soin; lavées rapidement; bottelées et cuites dans une eau salée abondante.

Certaines espèces, dont la saveur est un peu acre, doivent être changées d'eau aussitôt cuites, afin d'enlever, ou tout au moins d'atténuer cette acréte. On dresse les asperges sur grille spéciale en argent, ou sur une serviette.