

Bouquets d'artichauts

16 petits artichauts poivrade avec leurs tiges

350 g de fromage de frais

Un citron jaune non traité

Deux pincées de baies roses concassées

Quelques brins de ciboulette et d'aneth

Deux pincées de paprika

Une cuillerée à café de tapenade noire

deux radis longs

Prélevez le zeste du citron, hachez-le et blanchissez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante. Coupez la pointe des feuilles puis « tournez » les artichauts poivrade, c'est à dire que vous retirez la naissance des feuilles pour ne laisser apparaître que la chair, en conservant le maximum de tiges (pour la présentation finale en forme de bouquet). Plongez les artichauts aussitôt épluchés dans un saladier d'eau froide mélangée au jus du citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Avec une cuillère parisienne, creusez le cœur des artichauts poivrades et faites-les cuire cinq minutes dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Egouttez-les soigneusement. Assaisonnez le fromage de sel et de poivre puis façonnez une douzaine de billes de fromage. Glissez-les au cœur des artichauts et saupoudrez-les au gré des envies de zestes de citron hachés, d'herbes aromatiques finement ciselée, de tapenade, de radis taillés en tout petits dés, de paprika et de baies roses concassées. Dressez les artichauts dans des verres ou un vase.



Quelques variantes à base de tapenade pour farcir les artichauts

une tapenade olives noires et thym frais

50 g d'olives noires dénoyautées
une cuillerée à café rase de câpres
une cuillerée à café de sommités de thym frais
deux filets d'anchois
5 cl d'huile d'olive
et pour le garniture : deux tranches de bresaola

une tapenade olives vertes et amandes

50 g d'olives vertes dénoyautées
30 g d'amandes blanches
5 cl d'huile d'olive
et pour la garniture : trois radis

une tapenade olives noires et tomates séchées

50 g d'olives noires dénoyautées
deux filets d'anchois
deux pétales de tomates séchées
deux brins de persil plat
5 cl d'huile d'olive
et pour la garniture : une pincée de baies roses

une tapenade olives vertes et pistaches vertes

50 g d'olives vertes dénoyautées
deux filets d'anchois
une cuillerée à soupe de pistaches vertes
5 cl d'huile d'olive
et pour la garniture : quelques pistaches

