

Coeur d'Artichaut



 10 personnes  25 minutes

Astuce

Remplacer les artichauts marinés maison par une brunoise d'artichauts en bocaux façon barigoule à mélanger au Tartare aux couteaux.

Ingrédients

- 540 g de Tartare aux couteaux Socopa
- ½ Oignon rouge
- ½ botte de persil plat
- 10 artichauts « petit violet »
- ½ citron jaune
- 100 ml d'huile d'olive
- 5 g de fleur de sel
- 30 g de moutarde
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation

Ciseler finement les feuilles de persil et l'oignon rouge. Tourner les artichauts et les couper en fines lamelles à la mandoline. Les conserver dans de l'eau citronnée. Mettre la moitié des lamelles à mariner avec une partie de l'huile d'olive et la fleur de sel. Frire l'autre moitié en friteuse à 160°C pendant 10 minutes. Assaisonner légèrement de sel fin dès la sortie de la friteuse. Ouvrir les Tartares aux couteaux et enlever la viande des moules à dresser. Assaisonner le Tartare aux couteaux avec le restant d'huile, l'oignon, le persil, la moutarde le sel et le poivre. Dresser le Tartare aux couteaux assaisonné dans 3 cuillères de présentation par personne et disposer harmonieusement les lamelles marinées et les frites d'artichaut en les alternant.