



Artichaut et dip

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

- 1 citron (jus)
- 1 cuillère à soupe de baies de poivre noir
- 1 cuillère à soupe de sel
- 3 brins de thym (et de romarin)
- 4 feuilles de laurier
- 1 oignon (coupé en deux)
- 1 bulbe d'ail (coupée en deux)
- 2 artichauts

Méthode de préparation

- 1.** Versez 3 litres d'eau dans une marmite profonde. Ajoutez le jus de citron, le poivre en grains, le sel, le thym, le romarin, les feuilles de laurier, l'oignon et l'ail. Portez à ébullition. Ajoutez les artichauts et assurez-vous qu'ils sont parfaitement immergés. Ajoutez éventuellement un peu d'eau. Les artichauts ont tendance à flotter, vous pouvez donc les couvrir d'un poids résistant au feu (p. ex. un plat de cuisson). Laissez cuire pendant au moins 1 heure. Pour vérifier la cuisson, essayez de retirer une feuille. Elle se détache facilement ? L'artichaut est cuit. Elle résiste ? Poursuivez la cuisson. Utilisez une écumoire pour sortir les artichauts cuits du bouillon et retournez-les pour les égoutter.
- 2.** Ensuite, placez-les à l'envers sur un plat et accompagnez-les d'un dip (p. ex. quelques cuillères à soupe de mayonnaise avec une cuillère à café de moutarde et une cuillère à soupe de jus de citron). Retirez une à une les feuilles de l'artichaut et trempez la base dans le dip. Avec les dents, raclez à présent la chair pâle et tendre de la feuille. Ensuite, jetez la feuille. Effeuillez l'artichaut peu à peu pour arriver au cœur, qui est aussi comestible, bien sûr. C'est l'apéro idéal pour l'été et il se consomme chaud ou tiède/froid.