



Cœur d'artichaut grillé, crème ajo blanco, huile de truffe, éclats de jambon, huile aromatique

INGREDIENTS

- 2 artichauts petits violet/ personne
- 300g de mie de pain
- 1 gousse d'ail
- 300g d'amandes
- Huile végétale neutre (olive 0.4 ou tournesol)
- 100g de tartufata
- 100ml de bonne huile d'olive (vierge extra)
- Jambon serrano en tranches,
- 100g de pignons de pin



PRÉPARATION

Préparation des artichauts :

Tourner les artichauts, enlever le foin, les plonger dans de l'eau froide additionnée de persil et de citron pour éviter l'oxydation.

Cuisson :

Mettre les artichauts assaisonnés (sel, poivre, un filet d'huile d'olive) dans un sac sous vide, cuire à 90° pendant 1.5h. Refroidir immédiatement dans l'eau glacée. Les couper en 2 et les faire griller au moment du dressage.

Préparation de la crème ajo blanco :

Mettre la mie de pain à tremper dans de l'eau, mixer la mie de pain imbibée, les amandes, la gousse d'ail (retirer le germe) puis émulsionner avec de l'huile d'olive neutre (0.4) ou de tournesol jusqu'à obtenir une texture homogène, comme de la mayonnaise

Préparation de l'huile de truffe :

Mélanger 100g de Tartufata et 100ml de bonne huile d'olive.

Puis torréfier les pignons de pin, les passer au four 180° pendant 5mn



DRESSAGE

Faire une base avec la crème ajo blanco, poser les artichauts juste grillés sur la crème, ajouter un filet d'huile de truffe, les copeaux de jambon et les pignons de pin. Pour les finitions, il est possible d'ajouter quelques gouttes d'huile aromatique (persil, basilic) et des micro-pousses de petits pois.

