

Artichauts farcis Béarnaise



Entrée **Moyen**

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Une entrée à déguster fraîche mais "Certains l'aiment chaud"...

Ingrédients

- 3 artichauts
- 4 cs de vinaigre de vin
- 4 cs de vin blanc
- 1 belle échalote ciselée
- 1 pincée de piment d'espelette
- 4 brins d'estragon
- 4 brins de cerfeuil
- 2 jaunes d'œufs
- 100 gr de beurre
- sel et poivre

Préparation

- 1 Cuire les artichauts 15 minutes dans l'eau, à mi-hauteur avec du gros sel, mettre à égoutter et laisser tiédir pour ne pas vous brûler. Ensuite, écarter les feuilles, ôter le foin. A la fin, placer la sauce à l'intérieur (voir recette ci-dessous).
- 2 Passons à la sauce Béarnaise. Mettre à réduire : 4 cs de vinaigre et 4 cs de vin blanc, 1 belle échalote ciselée /Sel poivre/ piment d'Espelette (1 pincée) Tailler et ajouter l'estragon et le cerfeuil (4 brins env de chaque). Il doit rester l'équivalent d'1 à 2 cs d'ingrédients.
- 3 Passer la réduction au chinois. Si vous préférez garder les ingrédients, veillez à les ciseler finement
- 4 Hors du feu, ajouter deux jaunes d'œufs et réchauffer à feu doux (très doux) en remuant au fouet, la sauce s'émulsionne bien et va mousser. Incorporer le beurre fondu (100 gr), doucement comme pour monter une mayonnaise.
- 5 Remuer à nouveau au fouet à la main, toujours sur feu doux (attention la sauce ne doit pas cuire). Elle va prendre la consistance d'un sabayon. Servez vous d'un thermomètre de cuisine, dès que la température atteint 60°, retirez-la du feu.

Une entrée à déguster chaude ou froide

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

