

## Artichauts à la barigoule

Facile – Temps de préparation : 30 min – Temps de cuisson : 30 min

### Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- Petits artichauts violets : 12
- Citrons : 2
- Carottes : 2
- Ail : 2 gousses
- Oignon rouge : 1
- Oignon blanc : 1
- Bouquet garni : 1
- Vin blanc : 25 cl
- Bouquet de persil : 0,5
- Bouquet de basilic : 0,5
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Étapes de préparations :

- 1) Conservez 5 cm des queues des artichauts, ôtez les feuilles externes et coupez au ras du cœur. Éliminez le foin, épluchez la base du cœur et la queue avec un économiseur. Coupez les artichauts en deux et citronnez-les.
- 2) Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez les oignons et émincez-les. Pelez les gousses d'ail. Rincez et ciselez le persil et le basilic.
- 3) Faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les carottes et les oignons. Ajoutez les artichauts, le bouquet garni et 1 gousse d'ail. Couvrez d'eau aux 3/4, versez le vin blanc et salez. Faites cuire 15 min à couvert. Retirez le couvercle, augmentez le feu et laissez réduire.
- 4) Parsemez les artichauts de persil, basilic et de l'ail écrasé. Servir tiède ou froid.