Julien Gautier

Entrées froides aux légumes

Barigoule de légumes, ossau iraty et jambon patta negra

1h20	50 min	30 min	0	680
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des artichauts poivrades

1. Tourner les artichauts poivrades en gardant une bonne longueur de queue.
2. Verser l'huile d'olive dans une casserole et immerger les artichauts avec l'ail en chemise et les graines de coriandre.
3. Cuire sur feu très doux pendant 30 minutes.
4. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit pénétrer sans résistance. Réserver.

Étape 2

Préparation des légumes

1. Tourner les artichauts pour ne garder que les fonds, les tailler en quartiers.
2. Laver et éplucher les carottes, le cèleri, le panais et le salsifis à l'aide d'un économe.
3. Les tailler en mirepoix c'est-à-dire en dés de 2 cm sur 2 cm à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Éplucher et émincer l'ail et les échalotes à l'aide d'un

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les artichauts

- 3 **Artichaut**
- 1 litre(s) **Huile d'olive**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 10 grain(s) **Graines de coriandre**

Ingrédients pour les légumes

- 2 **Artichaut**
- 0.5 **Boule de céleri**
- 3 **Carotte(s)**
- 1 **Salsifis**
- 1 **Panais**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 3 **Echalote(s)**
- 1 branche(s) **Thym**
- 25 cl **Vin blanc**
- 50 cl **Fond blanc de volaille**

couteau éminceur.

5. Faire chauffer une cocotte avec de l'huile d'olive, faire revenir rapidement tous les légumes.
6. Ajouter l'ail, les échalotes ciselées et le thym. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Déglacer avec le vin blanc, faire réduire sur feu vif.
8. Ajouter le fond blanc et faire cuire pendant 10 minutes à frémissements.
9. Stopper la cuisson quand les légumes sont cuits mais encore fermes, les égoutter dans une passoire et réserver.

Étape 3

Préparation de la vinaigrette

1. Récupérer le jus de cuisson des légumes, le verser dans une casserole et le faire réduire de moitié sur feu vif.
2. Mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans le bol d'un robot. Mixer.
3. Verser l'huile d'olive et le jus de cuisson réduit, mixer de nouveau. Réserver.

Étape 4

Finition et dressage

1. Ciseler le cerfeuil et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Verser la vinaigrette, le cerfeuil et la ciboulette dans les légumes et mélanger.
3. Couper les artichauts poivrades en deux à l'aide d'un couteau d'office.
4. Trancher des copeaux d'ossau iraty à l'aide d'un économe.
5. Tailler chaque tranche de jambon en trois.
6. Dresser les légumes dans une assiette creuse et disposer des lamelles de jambon dessus.
7. Disposer des copeaux de fromage et dresser un demi artichaut pour finir.
8. Décorer avec un brin de cerfeuil, servir éventuellement avec une tranche de pain grillé.

Ingrédients pour la vinaigrette

1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Moutarde**
20 cl **Huile d'olive**
5 cl **Vinaigre de Xérès**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

6 tranche(s) **Jambon cru**
200 g **Ossau-Iraty**
0.25 botte(s) **Cerfeuil**
0.25 botte(s) **Ciboulette**