

Artichaut poivrade au bouillon parfumé, sot-l'y-laisse de dinde poché



d'après une entrée dégustée chez mon cousin Philou (merci Philou !)

Pour 2 personnes

2 bouquets d'artichauts poivrade

QS jus de citron pour éviter le noircissement des artichauts

400g environ de sot-l'y-laisse de dinde recoupés en morceaux de la taille d'une bouchée

environ 1 litre de bouillon de volaille

les parfums :

laurier : au goût, ça peut aller de 1 à 6 feuilles selon

baies de genièvre : au goût, environ 1 csoupe

clous de girofle : au goût, entre 4 et 8

graines de fenouil : au goût, environ 1 csoupe

graines d'anis vert : même chose

graines de carvi : même chose

QS sel

Tourner les artichauts et les ranger dans une assiette contenant du jus de citron.

Préparer son bouillon de volaille (maison ou en cube) et le porter à ébullition dans une grande sauteuse possédant un couvercle.

Ajouter le laurier, les graines diverses et variées et les artichauts en réservant le jus de citron de trempage.

Laisser mijoter tout doucement en "jouant du couvercle" entre 20 et 30 minutes. Surveiller et tester très régulièrement la cuisson.

Quand les artichauts sont presque à point, goûter le bouillon et rectifier l'assaisonnement, puis ajouter les sot-l'y-laisse, porter à ébullition, baisser le gaz au minimum, couvrir et mijoter 3 minutes puis couper le gaz et oublier encore 5 à 7 minutes.

Goûter une dernière fois le bouillon pour rectifier. Il est possible de rajouter quelques gouttes du jus de citron réservé lors du tournage.

Servir bien chaud.