**ARTICHAUTS CUISINÉS EN BARIGOULE**

12 artichauts poivrades - 4 carottes nouvelles – 6 oignons botte – 50 gr poitrine fumée – 3 gousses d’ail – thym – laurier – coriandre graines – huile d’olive – 25 cl vin blanc sec – 25 cl bouillon de volaille - jus de citron – beurre

Tourner les artichauts, retirer le foin et les réserver dans de l’eau citronnée afin qu’ils ne s’oxydent pas.

Eplucher les carottes, les tailler en biseaux, éplucher les oignons grelots. Découper la poitrine fumée.

Dans une cocotte faire revenir dans de l’huile d’olive, les artichauts, les carottes, les oignons, le lard et les gousses d’ail claquées. Ajouter les aromates. Saler et poivrer légèrement.

Déglacer au vin blanc et réduire aux deux tiers, ajouter le bouillon de volaille et cuire une dizaine de minutes à couvert.

Finir le jus avec une noix de beurre et un trait de jus de citron, rectifier l’assaisonnement.