Carciofi alla giudia - Artichauts frits

Coup de coeur / Cuisine du monde / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	25min	10min

Hello Andiamo a Roma! On se lance ici dans la réalisation d'une recette typique de la gastronomie romaine: les carciofi alla Giudia, soit de petits artichauts violets frits. Je te les propose ici accompagnés d'une mayonnaise à l'anchois, ail et au citron confit car j'aime toujours une petite sauce ou un condiment avec la friture, mais c'est bien évidemment optionnel. A Rome, on les sert généralement tels quels avec juste un peu de fleur de sel. Pour cette recette, si tu ne trouve pas d'artichauts romain, utilise de préférence de petits artichaut violets de Provence, l'important est qu'ils n'aient pas beaucoup de foin. La recette traditionnelle, décrite ici, peut être simplifiée en ne faisant qu'un seul bain de friture, dans ce cas, il faudra ouvrir la fleur avant la plonger dans l'huile

Liste des ingrédients

Pour les artichauts

4 à 6 artichauts italiens de taille moyenne

Huile de friture

Fleur de sel

Pour la mayonnaise

1 jaune d'oeuf

1cs de moutarde

1 gousse d'ail

1 petite boite d'anchois

1/4 de citron confit

1 dl d'huile neutre

2 cs d'huile d'olive

2 cs de jus de citron

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

On commence avec la mayo: hache très finement le citron confit et l'ail, écrase les anchois pour avoir une pâte. Place le tout dans un saladier avec le jaune d'oeuf et la moutarde. Commence à fouetter, et ajoute progressivement l'huile pour monter la mayonnaise puis ajoute le jus de citron, l'huile d'olive et assaisonne à ta convenance. Réserve au frais.



2

Coupe la tige des artichauts pour ne laisser que 4-5 cm, enlève les premières feuilles les plus dures et coupe la pointe des artichauts, il faut enlever au moins 2 cm. Pare la partie dure et la tige avec un petit couteau d'office. (Si tu ne fais pas frire les artichauts dans la foulée, frotte-les avec un peu de citron afin qu'ils ne noircissent pas) .



3

Fais chauffer un bain de friture à 150°c et fris-y les artichauts 4 à 6 minutes selon leur taille. Sors-les et laisse s'égoutter et refroidir légèrement la tête de l'artichaut vers le bas.



4

Augment la température de l’huile à 170°c et plonge les artichaut dans le bain de friture tête vers le bas en le tenant avec un pince ou une fourchette afin que la fleur s’ouvre et poursuis la friture 2-3 minutes.



5

Egoutte-les et saupoudre de fleur de sel puis sers-les bien chauds avec la sauce. Buon appetito!

