PASTIER FRANÇAIS
SAINT·JEAN
DEPUIS 1935

CROZETTO *aux artichauts, Beaufort AOP, et coulis de persil*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10 MIN	20 MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets frais Saint Jean**
- 2 gros artichauts
- 120g de Beaufort AOP
- 1 botte de persil
- 20cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc
- 1 L de bouillon de poule (ou de légumes si végé)
- Beurre
- ½ citron
- 1 Filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation des artichauts

- Tourner les artichauts de manière à ne récupérer que le fond sans le foin ni les feuilles (ou utiliser des fonds d'artichaut surgelés déjà tournés)
- Citronner les fonds d'artichauts une fois tourné afin d'éviter qu'ils s'oxydent et noircissent
- Cuire les fonds d'artichaut dans une eau frémissante salée et légèrement citronnée pendant 12 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : la pointe doit s'enfoncer jusqu'au cœur de l'artichaut sans grande résistance
- Egoutter les fonds d'artichaut
- Tailler un artichaut en brunoise, et l'autre moitié en 12 quartiers
- Faire revenir les quartiers dans un peu de beurre et réserver au chaud

Réalisation du coulis de persil

- Cuire le persil 30 secondes dans une eau bouillante
- Refroidir le persil dans une eau glacée, puis égoutter
- Mélanger le persil avec 3 fois son volume de bouillon de poule (ou de légumes) et mixer très finement à l'aide d'un mixeur plongeant
- Réserver au chaud

Préparation du crozetto

- Dans une casserolle, porter à ébullition le bouillon de poule (ou de légumes)
- Dans une sauteuse, faire chauffer les crozets à sec sans coloration avec un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes
- Ajouter le verre de vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation complète du vin.
- Ajouter ensuite le bouillon à hauteur des crozets puis mélanger. Une fois que le bouillon est absorbé, répéter l'opération pendant environ 6 minutes
- Goûter les crozets pour vérifier la cuisson, ils doivent être cuits mais encore un peu fermes sous la dent
- Ajouter ensuite la crème et le beaufort coupé en petits morceaux, ainsi que la brunoise d'artichaut
- Mélanger et poursuivre la cuisson une à deux minutes
- Rectifier l'assaisonnement si besoin

Dressage

- Déposer une louche de crozetto au fond d'une assiette creuse
- Disposer les quartiers d'artichaut au-dessus et alterner avec de fines tranches de Beaufort
- Ajouter quelques points de coulis de persil
- Dégustez sans attendre !