



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Artichaut mayonnaise .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 artichaut
 - 1/2 c.à.c de moutarde
 - 1 c.à.c d'eau (pour alléger la mayonnaise)
 - 1 jaunes d'oeufs
 - 1 c.à.c 1/2 de vinaigre de framboise
 - Huile de tournesol, sel, poivre
-
- Laver et écartier les feuilles de l'artichaut
 - Cuire 50 min. dans un égouttoir à la cocotte minute avec un fond d'eau
 - Préparer la mayonnaise : dans un bol mettre le jaune d'oeuf, la moutarde, le sel, le poivre
 - Ajouter le vinaigre, bien fouetter en versant peu à peu l'huile
 - Rajouter un peu d'eau avant de continuer l'émulsion
 - Finir de verser par petits ajouts l'huile jusqu'à obtenir la quantité ...
- ... et la texture de mayonnaise désirée
- Éfeuiller l'artichaut, servir avec des crevettes. Se mange tiède ou froid.

