Purée d’artichaut aux petits pois

C’est la pleine saison des petits pois et des bons petits légumes primeurs! Oubliez la traditionnelle purée à base de pommes de terre et régalez-vous avec cette petite merveille à l’artichaut et ses petits pois croquants! En plus d’être originale, cette purée est un vrai délice. Elle accompagne aussi bien le poisson que la viande.

Purée d’artichaut aux petits pois

Ingrédients: pour 5 personnes

- une douzaine de petits oignons primeurs
- beurre
- une cuillerée à café de sucre
- 120 g de petits pois
- un oignon blanc émincé
- 8 artichauts frais ou 8 fonds d’artichauts surgelés si vous n’avez pas le courage de les tourner…
- deux citrons jaunes si vous utilisez des artichauts frais
- une cuillerée à soupe de crème fraîche entière liquide
- sel
- poivre blanc

Préparation

- Épluchez les petits oignons.

Épluchez les jeunes oignons

- Faites revenir les oignons avec un peu de beurre, une pincée de sel et le sucre.

Faites revenir les petits oignons rouge dans une peu de beurre et une cuillerée à café de sucre

- Recouvrez à hauteur avec de l’eau les petits oignons et cuire à feu doux. Les oignons sont cuits quand on peu y planter une pointe de couteau avec facilité.

Ajoutez de l’eau à hauteur sur les petits oignons

- Écossez les petits pois et plongez-les dans l’eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.

Plongez les petits pois dans un litre d’eau bouillante

Égouttez le petits pois

Préparez maintenant les artichauts si vous n’utilisez pas d’artichaut surgelés. Une précaution importante: l’artichaut est un légume qui s’oxyde **immédiatement** à l’air. Il faut vous munir d’un bol d’eau dans lequel vous ajoutez le jus d’un citron et un citron coupé en deux avec lequel vous citronnerez très régulièrement vos artichauts pendant l’opération du tournage (tourner veut dire ôter les feuilles et tailler la base de l’artichaut pour lui donner une forme régulière).

- Coupez la tige de l’artichaut à ras.

Coupez la tige de l’artichaut à ras

- Puis ôtez une partie des feuilles vertes de l’artichaut jusqu’à arriver aux feuilles tendres.

Ôtez une partie des feuilles vertes de l’artichaut

- A l’aide d’un petit couteau de cuisine qui coupe bien et par un mouvement de va et viens tout autour de la base, arasez le restant des feuilles pour obtenir une surface lisse et régulière. N’oubliez pas de citronner au fur et à mesure de votre travail.

Arasez le restant des feuilles pour obtenir une surface lisse et régulière

- Coupez le haut des feuilles de l’artichaut. Puis à l’aide d’une petite cuillère ou d’une cuillère parisienne ôtez le foin qui se trouve au cœur de l’artichaut.

Coupez le haut des feuilles de l’artichaut

Évidez le centre de

l’artichaut

- Finissez le tournage de l’artichaut toujours à l’aide du petit couteau: il doit être blanc, sans trace de vert et de forme bien ronde. Au fur et à mesure que vous finissez de tourner vos artichauts réservez-les dans le bol d’eau citronnée.

Finissez le tournage de l’artichaut

Réservez les artichauts dans le bol d’eau citronnée

- Cuire les fonds d’artichauts à la vapeur (environ 25 mn). Ils doivent être bien tendres.

Cuire les fonds d’artichauts à la vapeur

- Faites revenir l’oignon blanc émincé finement dans un peu de beurre jusqu’à ce qu’il soit translucide.

Faites revenir un oignon avec un peu de beurre

- Coupez les fonds d’artichauts cuits en petits morceaux.

Coupez les fonds d’artichauts en morceaux

- Ajoutez-les à l’oignon blanc et continuez à cuire à feu doux pendant 5 mn. Salez et poivrez.

Faites revenir les fonds d’artichauts avec l’oignon

- Mixez le tout très finement avec la crème fraîche. Rectifiez l’assaisonnement.

Mixez les fonds d’artichauts finement

Dressage

- Préparez de jolies quenelles de purée que vous déposerez dans l’assiette. Déposez un petit oignon jeune à la pointe de chaque quenelle et saupoudrez de petits pois .

Purée d’artichaut aux petits pois