

# Artichaut à la barigoule:

## Pour 4 personne :

- 4 artichauts
- 1 oignon
- 1 citron
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 2 càs d'huile
- 20 Cl de vin blanc
- 120 g de poitrine fumée
- Sel, poivre

Presser le jus de citron et verser le dans un saladier rempli d'eau. Laver et couper les artichauts à mi-hauteur puis les en deux pour enlever le foin. Puis les réserver dans l'eau citronnée.

Faire blanchir les lardons 2 minutes dans de l'eau bouillante, puis les égoutter.

Peler l'oignon et l'ail, et les émincer.

Eplucher les carottes et les couper en petits dés.

Dans une sauteuse, mettre l'huile et faire revenir l'oignon, les carottes, les lardons et l'ail.

Ensuite ajouter le vin blanc et laisser réduire à feu vif.

Saler, poivrer et ajouter du thym.

Ajouter les artichauts et couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire pendant 20 minutes.

Voilà c'est prêt!