



Barigoule de Cagouilles à la Charentaise



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

12 artichauts violets
 1 citron
 48 petits gris
 250 g de champignons de Paris
 4 tomates
 125 g de poitrine fumée
 3 bottes d'oignons blancs
 1 botte de persil plat
 10 cl de pineau des charentes
 1/2 L de consommé de volaille
 1 bouquet garni
 50 g de beurre des charentes
 huile d'olive QS
 sel & poivre du moulin

Casser la tige des artichauts, retirer les premières feuilles vertes, couper les feuilles restantes, les citronner puis couper en deux le fond d'artichaut et émincer en petits quartiers. Les blanchir à l'eau bouillante citronnée 3 à 4 minutes, égoutter et réserver.

Monder les tomates, les épépiner et les concassées, réserver. Eplucher et couper les oignons blancs, réserver. Eplucher et laver les champignons, les coupés en dés, réserver. Couper la poitrine fumée en petits lardons, les blanchir et les rafraîchir.

Dans un sautoir faire revenir à l'huile d'olive, les lardons puis les artichauts, ajouter les champignons puis les oignons blancs. Incorporer la tomate concassée et les cagouuuuuuuuuuilles...

Suer l'ensemble quelques minutes puis déglacer au pineau des charentes, verser le consommé de volaille, le bouquet garni, assaisonner. Cuire à petite ébullition pendant 8 à 10 minutes; dans une casserole, réduire un peu de cuisson et monter au beurre des charennnnntes, dresser en cassolette.