



## **BARIGOULE D'ARTICHAUTS ET CREVETTES UN PEU EPICEES**



### **Pour 4 personnes:**

- 12 fonds d'artichauts surgelés (8 + 4)
- 3 carottes
- 3 échalotes
- 2 oignons nouveaux et leurs tiges vertes
- 1 morceau de gingembre frais râpé (environ ½ cm de long)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petit piment rouge (épépiné et émincé)
- 200 g de grosses crevettes roses
- Environ 80 crevettes grises décortiquées
- 2 càs de sauce d'huître
- 2 càs de coriandre fraîche ciselée(à défaut, persil plat)
- Un peu de sauce soja
- Sel si nécessaire
- Huile d'olive

Cuire les fonds d'artichauts dans l'eau bouillante salée pour qu'ils soient bien tendres. Choisir 8 des plus jolis et en réserver 4.

Tailler les carottes, les oignons, les échalotes et 2 des fonds d'artichauts ainsi que les crevettes roses en brunoise et les mettre à fondre dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail écrasé, le petit piment et le gingembre râpé. Laisser cuire tout doucement pour que tous les parfums se diffusent bien. En fin de cuisson, arroser avec la sauce d'huître, saupoudrer avec la coriandre hachée, mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver.

Tailler les 2 des fonds d'artichauts restants en fines lamelles qui serviront à décorer l'assiette au moment du service. Tout ceci peut se faire à l'avance.

### **Finition :**

Poêler rapidement les fonds d'artichauts et les lamelles réservées avec une goutte d'huile d'olive. Réchauffer la barigoule.

Déposer 1 ou 2 fonds d'artichauts sur l'assiette, les recouvrir avec la barigoule et quelques crevettes. Décorer les côtés des fonds d'artichauts avec une dizaine de crevettes et quelques lamelles. Ajouter quelques gouttes de sauce soja et servir tiède.