

# Les artichauts et leur aioli d'ail noir

Ce mois-ci l'artichaut est là, je vous propose une recette toute simple, du coup il y a deux variations, une végan et une avec des œufs.

Ingrédients :

- 2 Gros artichauts
- 15g de gousses d'ail noir ou de purée d'ail noir
- 2 jaunes d'œuf
- 20cl d'huile d'olive
- le jus d'un demi-citron

Préparation :

Couper la tige des artichauts et les rincer sous de l'eau froide.

Les Cuir à la vapeur dans une casserole (30-40 minutes) ou dans une cocotte-minute (15-20 minutes).

Laisser les artichauts s'égoutter et refroidir à température ambiante.

A l'aide d'un mortier et d'un pilon (ou un robot-mixeur) écraser les gousses d'ail noir jusqu'à l'obtention d'une purée.

Ajouter les jaunes d'œuf et le jus de citron et mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.

Verser peu à peu l'huile d'olive en émulsionnant avec le fouet (ou le mixeur).

Servir les artichauts avec l'aioli.

## \_\_\_\_\_VERSION VEGAN\_\_\_\_\_

Les artichauts et leur aioli d'ail noir

Ingrédients :

- 2 Gros artichauts
- 15g de gousses d'ail noir ou de purée d'ail noir
- 50g de pignons de pin
- 50g de tofu soyeux
- 20cl d'huile d'olive
- le jus d'un demi-citron

Préparation :

Couper la tige des artichauts et les rincer sous de l'eau froide.

Les Cuir à la vapeur dans une casserole (30-40 minutes) ou dans une cocotte-minute (15-20 minutes).

Laisser les artichauts s'égoutter et refroidir à température ambiante.

Faire griller les pignons de pin à sec dans une casserole.

Dans un robot-mixeur, mélanger les gousses d'ail noir, les pignons de pin, le tofu soyeux et le jus de citron.

Verser peu à peu l'huile d'olive en émulsionnant avec le mixeur.

Servir les artichauts avec l'aioli.