

Crème d'artichaut à la truffe

L'artichonade de **luxe**

La Manufacture aix&terra réinterprète sa recette d'artichonade pour les fêtes. La crème d'artichaut est agrémentée de truffes d'hiver et truffes d'été de Provence. Une nouvelle recette provençale est née, ultra chic !

La Truffe tient une place privilégiée dans la gamme aix&terra. La Manufacture propose plus d'une dizaine de créations élaborées avec la truffe d'hiver *tuber melanosporum* et la truffe d'été *tuber aestivum*, toutes les deux cultivées en Provence. Parmi elles, l'huile d'olive Tanche (Nyons) et truffe noire, la moutarde, le miel ou le sel de Camargue à la truffe noire, la crème d'ail doux à la truffe d'été ou le tartare de truffe d'été et oignons confits...

L'artichaut est l'un des plus vieux légumes cultivés en France. Vert ou violet, il donne son nom à des recettes typiques du midi, comme l'artichonade ou les artichauts à la barigoule.



Chacun a sa recette d'artichonade. La Manufacture aix&terra a également la sienne, très prisée. A la table aix&terra, elle est notamment cuisinée en cannelloni ou avec des ravioles de la Drôme. C'est donc naturellement que la maison provençale a eu l'idée d'unir les saveurs noisettées et légèrement sucrées de l'artichaut avec le parfum boisé de la truffe.

Dans cette recette inédite, les cœurs d'artichaut sont cuisinés avec des herbes de Provence, et un assemblage de truffes d'hiver *Tuber Melanosporum* (60%) et de truffes d'été (40%). La crème est peu mixée pour conserver toute sa « mâche », une onctuosité texturée à la façon des grands chefs.

Cette composition donne naissance à une tapenade raffinée, qui se sert en toast pour un apéritif festif à Noël. La crème accompagne également des ravioles, des farfadelles ou garnit délicieusement des cannellonis.

Recette

CANELLONIS, CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE AIX&TERRA



Ingrédients : 12 cannellonis, 4 pots de crème d'artichaut à la truffe aix&terra, 200g de ricotta, 500 ml de lait, 30g de farine, 30g de beurre, 100g de parmesan râpé, sel et poivre.

Mélangez la crème d'artichaut à la truffe avec la ricotta. Remplissez les cannellonis de cette crème. Disposez-les dans un plat à gratin légèrement beurré.

Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, puis hors du feu, versez la farine et remuez. Remettez la casserole sur feu doux et versez petit à petit le lait. Fouettez jusqu'à épaississement.

Versez la béchamel sur les cannellonis. Parsemez de parmesan râpé et faites cuire au four 20 minutes, à 210° (thermostat 7).

Produit disponible à partir du 15 novembre à la Manufacture aix&terra de Saulce-sur-Rhône (Drôme), à l'épicerie d'Aix-en-Provence, sur le site www.aixeterra.com, à l'Hôtel Restaurant Le Clair de la Plume (Grignan) et dans les belles épicerie fines.
Prix : 11,50 € le pot de 100g.



CONTACT aix&terra

La boutique d'Aix-en-Provence

32 rue Vauvenargues 13100 Aix-en-Provence

La Manufacture de Saulce sur Rhône

Nationale 7 / Chemin du Mouillon 26270 Saulce sur Rhône

La Table aix&terra (au sein de la Manufacture)

Réservation au 04 58 17 67 21

Horaires : du lundi au samedi de 12h à 15h.

Prix : 17 € (entrée, plat) et 23 € (entrée, plat, dessert).

Email : contact@aixeterra.com

CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine - Wally Montay - Tél. : 06 87 23 66 29 - wally.montay@larrierecuisine.fr