

# GALLOPIN (75 002)

« L'artichaut norvégien »  
Chef : Mathieu ETHEVE

## SYNTHÈSE

Type : Entrée  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

*Gallop*  
Paris 1876

## TEMPS

Temps artichaut : 15 minutes  
Temps pour céleri rémoulade : 10 minutes  
Temps œuf poché : 3 minutes  
Temps montage : 8 minutes

## INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

1 Cèleri rave  
50 g de Moutarde  
3 Jaunes d'œufs  
40 cl d'Huile de tournesol  
Sel  
Poivre  
10 cl de Vinaigre  
4 Gros artichauts  
3 l d'Eau  
100 g de Farine  
2 Citrons  
300 g de Mesclun  
4 Œufs (pochés)  
8 Tranches de saumon fumé



## PRÉPARATION

### Pour la mayonnaise

Mélanger les jaunes d'œufs et la moutarde dans un cul de poule à l'aide d'un fouet puis incorporer l'huile en filet tout en fouettant. Une fois la mayonnaise bien montée, mettre le vinaigre.

Pocher les œufs dans une eau vinaigrée et frémissante pendant 3 minutes, puis refroidir.

Éplucher puis rapper le céleri et le mélanger à la mayonnaise.

Tourner les artichauts puis les cuire dans un blanc (eau, farine et jus de citron) pendant 12 minutes. Laisser refroidir et vider le foin du centre de l'artichaut.

Remplir le fond d'artichaut avec le céleri, finir par l'œuf et masquer le tout avec les tranches de saumon fumé.

## DRESSAGE

Assaisonner la salade et la répartir sur l'assiette puis poser l'artichaut au centre.

## ACCORD MET / VIN

Vin Blanc : Pouilly – Vinzelles - Les Longeays - Sophie Cignier 2011

Vin Blanc : Châteauneuf – du – Pape - Château La Nerthe 2013

RESTAURANT LE GALLOPIN  
40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS  
T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : contact@gallop.com  
Site internet : www.gallop.com

RESTO  
PARTNER  
L'union d'un cadre de qualité