



## **BARIGOULE AU SPECK A MA FACON**



**Pour 4 personnes:**

**Facile**

**Préparation: ½ heure**

**Cuisson: ½ heure**

- 2 artichauts
- 2 carottes
- 8 petits oignons
- 1 bulbe de fenouil
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de graines de coriandre
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 verre de vin blanc
- ½ l de bouillon de légumes maison ½ l de bouillon de volaille dégraissé reconstitué avec un cube
- 4 tranches de speck très fines
- 1 bol d'eau citronnée

Enlever les feuilles d'artichauts et tourner les fonds. Les réserver dans le bol d'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas.

Émincer les oignons nouveaux et l'ail et les faire fondre doucement dans l'huile d'olive. Réserver.

Laver et éplucher les carottes, parer le fenouil et les tailler en brunoise (éventuellement avec l'aide de l'Alligator).

Torréfier légèrement les graines de coriandre, remettre les oignons, ajouter carottes et fenouil, remuer tous les légumes une minute pour qu'ils s'enrobent de l'huile des oignons. Réserver.

Tailler aussi les fonds d'artichauts en brunoise et les ajouter avec les autres légumes. Couvrir le tout avec le verre de vin blanc, porter à ébullition, ajouter le bouillon et laisser cuire une vingtaine de minutes. Il doit rester un peu de jus de cuisson (en rajouter un peu si nécessaire) et les légumes doivent être un peu croquants sous la dent.

Saler si nécessaire et poivrer.

Saisir quelques secondes le speck dans un poêle.

**Finition:**

Répartir la barigoule dans des assiettes creuse et couvrir avec le jambon.