



---

*Artichaut en plusieurs  
textures, sorbet yuzu*

*Artichoke in several  
textures, yuzu sorbet*

**Guillaume GALY**

*Chef des opérations de l'école des Arts Culinaires Lenôtre  
Head of Operations at Lenôtre Culinary Arts School*



# Artichaut en plusieurs textures, sorbet yuzu

## Yuzu meringue Artichoke in several textures, yuzu sorbet

POUR 8 ASSIETTES

### MELANGE FARCE OIGNON ARTICHAUT

|                     |      |
|---------------------|------|
| Artichaut barigoule | 180g |
| Oignon confit       | 120g |
| Panko torréfié      | 70g  |
| Sel                 | 1g   |

Tailler en macédoine les fonds d'artichauts. Mélanger avec les oignons et le sel. Puis mettre en boudin. Une fois le mélange froid, rouler généreusement dans le panko.

### INFUSION CHANTILLY BAVAROISE

|                  |      |
|------------------|------|
| Parure artichaut | 350g |
| Pied d'artichaut | 1    |
| Crème liquide    | 500g |
| Maté en poudre   | 2g   |
| Sel              | 7g   |

Mettre le tout à mariner 30 minutes sous-vide, puis passé au chinois. Monter à la texture voulue.

### BOUILLON D'ARTICHAUTS

#### INFUSION ARTICHAUT 1ÈRE

|                 |    |
|-----------------|----|
| Gros artichauts | 2  |
| Eau             | 4L |

Cuisson à gros frémissement 30 minutes. Net après cuisson 3 litres.

#### INFUSION ARTICHAUT 2ÈME

|   |    |
|---|----|
| Gros artichauts   | 3  |
| Infusion d'artichauts préparés (voir recette infusion artichaut 1ère) | 3L |
| Gros sel  | 7g |

Cuisson à la cocotte-minute 30 minutes sous pression. Laisser refroidir 30 minutes dans la cocotte. Filtrer pour obtenir environ 2.5 litres de jus. Réduire à 1 litre

#### CLARIFICATION

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Bouillon d'artichaut réduit          | 1L   |
| Artichaut camus tourné et sans poils | 1    |
| Blanc d'œuf                          | 250g |

Mixer les artichauts. Rajouter les blancs d'œufs puis mixer à nouveau. Remettre le bouillon à chauffer, ajouter l'artichaut et blanc d'œuf sans cesser de remuer puis laisser cuire la clarification une vingtaine de minutes sur le bord du fourneau. Filtrer délicatement la clarification à la chaussette.

### BAVAROIS À L'ARTICHAUT

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Purée d'artichaut cuit au bouillon | 160g |
| Infusion chantilly                 | 200g |
| Pectine NH nappage                 | 4g   |

Monter la chantilly pas trop ferme. Cuire la purée avec la pectine NH nappage 3 minutes. Mettre à refroidir dans un cul de poule, une fois à 22°C mettre la crème et mélanger rapidement. Mettre en poche et mouler rapidement avec l'insert oignon artichaut.

### ARTICHAUT VIOLET GLACÉ AU SAUTERNES

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Artichauts violets            | 5    |
| Sauternes                     | 250g |
| Zeste de citron jaune PONTHER | 3g   |
| Purée de citron jaune PONTHER | 20g  |
| Beurre en cubes               | 50g  |
| Eau                           | QS   |
| Sel                           | QS   |
| Poivre                        | QS   |

FOR 8 PLATES

### ONION AND ARTICHOKE FILLING

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Artichokes à la barigoule | 180g |
| Confit onions             | 120g |
| Panko, roasted            | 70g  |
| Salt                      | 1g   |

Chop the artichoke hearts into small pieces. Mix with the onions and then roll into a sausage shape. Once the mixture has cooled down completely, roll generously in the panko.

### INFUSED WHIPPED CREAM FOR BAVAROIS

|                      |      |
|----------------------|------|
| Artichoke petals     | 350g |
| Artichoke stem (15g) | 1    |
| Single cream         | 500g |
| Mate powder          | 2g   |
| Salt                 | 7g   |

Vacuum seal all the ingredients together and marinate for 30 minutes sous vide, then strain. Whip to the desired texture.

### ARTICHOKE STOCK

#### 1ST ARTICHOKE INFUSION

|   |    |
|---|----|
| Large artichokes (petals and heart in large pieces) | 2  |
| Water   | 4L |

Cook at a high simmer for 30 minutes. There should be 3 litres left after cooking

#### 2ND ARTICHOKE INFUSION IN PRESSURE COOKER

|   |    |
|---|----|
| Large artichokes  | 3  |
| Litres of artichoke infusion, prepared as described above | 3L |
| Coarse salt   | 7g |

Cook in a pressure cooker for 30 minutes once pressure reached. Leave to cool for 30 minutes in the pressure cooker. Strain to obtain about 2.5 litres of stock. Reduce to 1 litre.

#### CLARIFIED ARTICHOKE STOCK

|   |      |
|---|------|
| Reduced artichoke stock                   | 1L   |
| Camus artichoke, turned and choke removed | 1    |
| Egg white                                 | 250g |

Blend the artichoke. Add the egg whites and blend again. Return the stock to the heat, add the artichoke and egg white mixture, stirring constantly. Allow the mixture to cook and clarify for about 20 minutes on the edge of the stove. Gently filter the clarified stock through a cloth strainer.

### ARTICHOKE BAVAROIS

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Purée of artichoke cooked in stock | 160g |
| Infused whipped cream              | 200g |
| Pectin NH for glaze                | 4g   |

Whip the cream to peaks (not too stiff). Cook the purée with the pectin for 3 minutes, then leave to cool in a bowl. Once at 22°C, add the cream and mix quickly. Place in a piping bag and quickly mould with the onion and artichoke filling.

### PURPLE ARTICHOKE GLAZED WITH SAUTERNES

|                      |      |
|----------------------|------|
| Purple artichokes    | 5    |
| Sauternes            | 250g |
| PONTHIER lemon zest  | 3g   |
| PONTHIER lemon purée | 20g  |
| Butter in cubes      | 50g  |
| Water                | 5Q   |
| Salt                 | 5Q   |
| Pepper               | 5Q   |

# Artichaut en plusieurs textures, sorbet yuzu

## Yuzu meringue Artichoke in several textures, yuzu sorbet

Turner les artichauts à la forme voulue avec la tige, les couper en deux et les passer rapidement dans la purée de citron jaune PONTHER. Mettre à chauffer le sauternes avec le zeste de citron jaune PONTHER et la purée de citron jaune PONTHER jusqu'à ce que le volume soit réduit de moitié. Cuire à couvert les artichauts dans cette réduction (mouiller régulièrement à l'eau jusqu'à la texture voulue). Ajouter le beurre régulièrement pour glacer les artichauts.

### CARPACCIO D'ARTICHAUT

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Fond d'artichaut cru tourner  | 2   |
| Huile d'olive                 | 10g |
| Purée de citron jaune PONTHER | 4g  |
| Sel                           | 1g  |
| Poivre moulu                  | QS  |

Réaliser une marinade. Mettre au pinceau sur deux feuilles cuisson. Disposer les lamelles en quinconce sur la feuille cuisson puis recouvrir avec la deuxième feuille. Mettre sous-vide et cuire 8 minutes.

### ARTICHAUTS A LA GRECQUE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Artichauts camus sans poils   | 300g |
| Oignons blancs émincés        | 140g |
| Graines de coriandre          | 10g  |
| Gousses d'ail                 | 2    |
| Vin blanc                     | 200g |
| Purée de citron jaune PONTHER | 200g |
| Sel fin                       | 8g   |
| Poivre noir Sarawak           | 2g   |
| Branche de thym               | 1    |
| Feuille de laurier            | 1    |

Faire suer les oignons sans trop de coloration à l'huile d'olive, rajouter les graines de coriandre, l'ail, le thym et le laurier ainsi que le poivre. Rajouter l'artichaut et faire légèrement rôtir, déglacer au vin blanc, et à la purée de citron jaune PONTHER, cuire à couvert jusqu'à une texture fondante.

### SORBET AU YUZU

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Purée d'orange PONTHER   | 510g |
| Kumquat émincé finement  | 40g  |
| Artichauts à la grecques | 290g |
| Crème liquide            | 180g |
| Jaune d'œuf              | 100g |
| Broyé de yuzu PONTHER    | 142g |

Faire cuire dans la purée d'orange PONTHER les fines lamelles de kumquats, rajouter les artichauts et réduire de moitié, rajouter la crème liquide puis mixer pour obtenir une crème onctueuse (vous devez obtenir 580g de masse), remettre sur le feu avec les 100g de jaune d'œuf puis cuire à 67 degrés. Mettre en bol et passer au Pacojet. Incorporer le broyé de yuzu PONTHER à froid avant de mettre en congélation.

### GRANOLA

|                  |     |
|------------------|-----|
| Sarrasin         | 25g |
| Pistache         | 25g |
| Graine de courge | 25g |
| Oignons frits    | 25g |
| Sirop d'agave    | 10g |
| Blanc d'œuf      | 12g |
| Huile d'olive    | 2g  |
| Sel              | 2g  |

Torréfier le sarrasin, la pistache et les graines de courges 5 minutes à 170°C. Mixer les ingrédients secs puis ajouter les liquides. Etaler à la forme voulue et cuire 4 minutes 150°C.

Turn the artichokes to the desired shape with the stem attached. Cut them in half and rinse them quickly in the PONTHER lemon purée. Heat the Sauternes with the PONTHER lemon zest and the PONTHER lemon purée until the volume is reduced by half. Cover and cook the artichokes in this reduction (add water regularly until the desired texture is reached). Add butter regularly to glaze the artichokes.

### ARTICHOKE CARPACCIO

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Artichoke hearts, raw and turned | 2   |
| Olive oil                        | 10g |
| Fresh lemon juice                | 4g  |
| Salt                             | 1g  |
| Pepper to taste                  | SQ  |

Prepare a marinade. Brush the marinade on two sheets of baking paper. Arrange the carpaccio slices in staggered rows on one sheet of baking paper and cover with the second sheet. Vacuum seal and cook sous vide for 8 minutes.

### ARTICHAUTS A LA GRECQUE

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Camus artichokes, chokes removed | 300g |
| White onions, chopped            | 140g |
| Coriander seeds                  | 10g  |
| Cloves of garlic                 | 2    |
| White wine                       | 200g |
| PONTHER lemon purée              | 200g |
| Table salt                       | 8g   |
| Sarawak black pepper             | 2g   |
| Sprig of thyme                   | 1    |
| Bay leaf                         | 1    |

Sweat the onions in olive oil without browning them too much. Add the coriander seeds, garlic, thyme, bay leaves and pepper. Add the artichokes and brown lightly, deglaze with the white wine and PONTHER lemon purée. Cover and cook until soft.

### SORBET YUZU

|                         |      |
|-------------------------|------|
| PONTHER orange purée    | 510g |
| Kumquat, finely chopped | 40g  |
| Artichokes à la grecque | 290g |
| Single cream            | 180g |
| Egg yolk                | 100g |
| PONTHER Yuzu Crush      | 142g |

Cook the thin slices of kumquat in the PONTHER orange purée. Add the artichokes and reduce the volume by half. Add the single cream and then blend to obtain a smooth cream (you should obtain 580g of smooth cream). Return to the stove with the 100g of egg yolk and cook at 67°C. Place in a bowl and prepare the ice cream in the Pacojet. Fold in the PONTHER yuzu crush and place the mixture in the freezer.

### GRANOLA

|               |     |
|---------------|-----|
| Buckwheat     | 25g |
| Pistachios    | 25g |
| Pumpkin seeds | 25g |
| Fried onions  | 25g |
| Agave syrup   | 10g |
| Egg white     | 12g |
| Olive oil     | 2g  |
| Salt          | 2g  |

Roast the pistachios, buckwheat and pumpkin seeds for 5 minutes at 170°C. Mix the dry ingredients together and then add the wet ingredients. Spread out to desired shape. Bake for 4 minutes at 150°C.