



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | Foto: Roos Mestdagh | ©2

Artichaut avec aioli d'ail noir

Ingrediënten

- 2 gros artichauts frais
- 100 g de pignons de pin
- 1 c.à.s. de gousses d'ail cuites
- 4 c.à.s. d'huile d'olive extra vierge Hermanos Catalan
- 1 c.à.c. de pâte d'ail noir
- 50 g de tofu soyeux
- 1 c.à.c. de vinaigre de Xérès
- 2 citrons
- 4 feuilles de laurier
- Fleur de sel Khoisan

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

40 minuten

Totale bereiding:

40 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van artichaut avec aioli d'ail noir

- [Fleur de sel](#)
- [Huile d'olive - Verde Salud](#)
- [Ail noir](#)
- [Pâte à l'ail noir](#)

Bereiding

1. Couper la tige des artichauts et les rincer sous de l'eau froide.
2. Placer les artichauts dans une grande casserole et y ajouter de l'eau jusqu'à les recouvrir.
3. Porter l'eau à ébullition, ajouter un peu de sel, les feuilles de laurier et le jus des 2 citrons ainsi que la moitié d'un citron pressé dans l'eau.
4. Faire cuire les artichauts à feu doux pendant 30 à 40 minutes.
5. Laisser les artichauts s'égoutter et refroidir à température ambiante.
6. Faire griller les pignons de pin à sec dans une casserole. Réserver une cuillère à soupe de pignons de pin, hachés très finement.
7. Mélanger les pignons de pin, le tofu soyeux, la pâte d'ail noir, le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive et mixer le tout dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
8. Assaisonner à votre goût avec de la fleur de sel. Saupoudrer de gousses d'ail cuites. Mettre l'aïoli dans un petit bol et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive. Saupoudrer avec les pignons de pin hachés finement.
9. Servir les artichauts avec l'aïoli.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)
- [Sans lactose](#)