



CHIP D'ARTICHAUTS DE PAESTUM IGP ET GUACAMOLE

Categoria: Accompagnement **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

Chip :

- 1 bol d'eau froide
- 1 citron pressé
- 4 artichauts
- 4 œufs battus
- Farine au goût
- 500g de chapelure
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- 1l d'huile de tournesol

Pour le guacamole :

- 2 avocats mûrs
- ½ gousse d'ail
- 2 citrons verts pressés
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- Huile d'olive extra vierge au goût

Chef: Andrea Moio

Un grand classique du dimanche, revisité de façon moderne, la sauce d'accompagnement est un guacamole qui donnera un sprint supplémentaire au plat.

Difficulté : **moyen**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **2 personnes**

Préparation

Mettez le jus de citron dans un bol d'eau.

Coupez la pointe des artichauts d'environ 2-3cm et épluchez-les en enlevant toutes les feuilles extérieures, en gardant les plus tendres.

À l'aide d'un petit couteau, retirez la couche extérieure fibreuse de la tige, jusqu'à ce que vous arriviez à la partie la plus tendre. Coupez les artichauts en deux et avec un petit couteau, évidez légèrement à l'intérieur pour enlever la peluche.

Coupez ensuite les artichauts en julienne et plongez-les complètement dans l'eau et le citron.

Préparez le guacamole : coupez les avocats en deux, enlevez l'os, épluchez et coupez en petits cubes, mettez-les avec le citron vert, la moitié de l'ail, du sel et du poivre et avec le mixeur mélangez le tout.

Ajoutez lentement l'huile d'olive extra vierge jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et compacte, mettez-la dans un bol, couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur.

Égouttez les artichauts et procédez à la panure en les passant d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu et, enfin, dans la chapelure.

Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle, faites tremper les artichauts petit à petit en les retirant lorsqu'ils sont bien dorés.

Séchez-les bien sur du papier absorbant.

Salez les chips, disposez-les sur un plat de service et accompagnez le tout de guacamole.

Le **chef Andrea Moio** vous dit bon appétit !

