

cuits, vous les ferez égoutter, les dresserez sur un plat, et les servirez, ou avec une sauce blanche à l'eau (*Voy.* n° 87), ou bien avec de l'huile et du vinaigre.

**N° 854. Artichauts à la Bérigoule sur le grill.**

Coupez à vos artichauts la queue et le bout des feuilles; ouvrez-les, et posez-les sans dessus dessous sur le grill; vous les tournerez ensuite sur le cul; assaisonnez-les alors avec du poivre et du sel, et arrosez-les avec de l'huile; lorsqu'ils seront cuits, vous les dresserez sur un plat et les arroserez de nouveau.

**N° 855. Artichauts cuits à la casserolle.**

Coupez-en la queue et le bout des feuilles comme ci-dessus; entr'ouvrez-en le cœur en écartant les feuilles, et placez-les bien serrés les uns contre les autres dans une casserolle; vous les assaisonnerez avec du sel et du poivre; vous arroserez d'huile l'intérieur de chacun d'eux, et poserez par dessus des tranches d'ognon et de citron, la moitié d'une feuille de laurier et du persil en branche; vous couvrirez d'un rond de papier, et vous ferez partir sur le fourneau (il est des cuisiniers qui ajoutent aux ingrédients ci-dessus détaillés un demi-verre de vin blanc sec); quand les artichauts auront commencé de bouillir, mettez-les à cuire sur le fourneau; mettez un peu de feu sur le couvert, et terminez la cuisson; vous les arroserez en les servant, avec leur fond de cuisson: on peut aussi mettre dans chacun d'eux une cuillerée de coulis, dans lequel on a fait infuser une cuillerée de vinaigre.

**N° 856. Artichauts à la Provençale.**

Coupez toujours les queues et le bout des feuilles;