

coupez ensuite les artichauts en deux, et vous les marinerez avec du sel, du poivre et un verre de vinaigre ; quand vous leur aurez fait prendre goût, en les faisant sauter dans la marinade, vous les égoutterez sur un linge, les passerez ensuite dans la farine, et les ferez frire bien doucement et de belle couleur ; ce résultat obtenu, dressez-les sur un plat, en pyramide, et servez-les.

▼ **N° 837. Friture d'Artichauts.**

Ne coupez pas tout-à-fait la queue des artichauts, ôtez-en les feuilles les plus vertes, et vous les tournerez en forme de toupie ; vous les couperez ensuite en quatre, et les mettrez à mariner dans de l'eau assaisonnée avec du sel et un filet de vinaigre ; quand vous voudrez les frire, vous les égoutterez et les presserez même un peu pour en extraire l'eau ; vous les passerez dans la pâte à frire, où vous les ferez sauter, et les mettrez enfin dans la friture bien chaude ; vous les remuerez et les tournerez avec une brochette jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur ; retirez alors la poêle du feu ; posez les artichauts dans une passoire avec l'écumoire, et vous mettrez à leur place, dans la poêle, une poignée de persil que vous ferez frire, et que vous placerez au centre des artichauts quand vous les servirez.

**N° 838. Culs d'Artichauts à l'Italienne.**

Fendez des culs d'artichauts déjà cuits dans leur blanc (*Voy.* n° 154) ; après les avoir bien égouttés, mettez-les dans une casserole et joignez-y de la sauce italienne ; puis vous les ferez bouillir six minutes, et vous les servirez.