

Entrées chaudes à la viande

Fonds d'artichauts farcis



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

258

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Fonds d'artichauts

10 **Fond(s) d'artichaut**
1 **Gros sel**

Farce

150 g **Chair à saucisse**
100 g **Jambon cuit**
2 **Gousse(s) d'ail**
0.5 botte(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des fonds d'artichauts

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition.
- 2 Plonger les fonds d'artichauts encore gelés dans l'eau bouillante et compter 8 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 3 Egoutter les fonds d'artichauts et les réserver bien à plat sur une assiette. En prélever 2 pour la farce.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Eplucher et émincer très finement les gousses d'ail.
- 2 Laver et sécher le persil plat.
- 3 Dans le bol du mixeur, placer tous les ingrédients et mixer par saccades jusqu'à obtention d'une farce homogène. Ne pas oublier les fonds d'artichauts réservés à cet effet.

Étape 3

Montage et cuisson des fonds d'artichauts farcis

- 1 Déposer les fonds d'artichauts dans un plat allant au

four.

- 2 Former 8 boulettes de farce et les déposer sur les fonds d'artichauts.
- 3 Enfournier pour 20 minutes de cuisson.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les fonds d'artichauts farcis sur 8 petites assiettes de présentation.
- 2 Chacun se sert selon sa faim.