

## Artichauts farcis au brocciu

(recette corse)

Pour 9 personnes.

9 artichauts, 1 citron, sel, thym, laurier.

Farce : 450 g de brocciu frais (fromage corse), 6 œufs, 3 c à soupe de crème fraîche, à volonté 9 feuilles de menthe, sel, poivre. Une noix de beurre ou 1 c à soupe d'huile, 1 dl de vin blanc ou rosé.

Couper la queue des artichauts au couteau pour que les légumes aient une bonne assise et trancher le sommet pointu de manière à pouvoir farcir les artichauts.

Faire chauffer de l'eau dans une grande sauteuse avec le citron coupé en quartiers ou un filet de vinaigre, sel, thym, laurier. A l'ébullition plonger les légumes. Surveiller la cuisson ; dès que l'on peut détacher le foin du cœur, les égoutter.

Pétrir le fromage frais avec les œufs battus, la crème fraîche, et si on le désire seulement, les feuilles de menthe hachées. Saler modérément et poivrer de poivre fraîchement moulu.

Chaque artichaut étant débarrassé de son foin, bien écarter les feuilles intérieures pour mettre le plus possible de farce.

Beurrer un plat allant au four et verser le vin, déposer les légumes farcis. Faire dorer à four moyen pendant 30 mn environ.

Servir bien chaud.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur