

Artichauts farcis aux champignons

Pour 4 personnes.

4 gros artichauts bretons.

Farce : 250 g de lard frais, 100 g de jambon cuit, 300 g de champignons de couche, 4 échalotes, 50 g de beurre, sel, poivre, 1 c à soupe de chapelure, 1 poignée de persil et cerfeuil hachés.

4 bardes de lard. 1 noix de beurre, ½ dl de vin blanc, 1 dl de bouillon, sel, poivre, thym, laurier.

Parer les artichauts et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Ils sont cuits lorsque les feuilles se détachent facilement du cœur. Les égoutter, les tailler en ne gardant que le bas des feuilles, comestible. Retirer le foin. D'autre part, hacher grossièrement le lard et le jambon, au couteau. Faire revenir dans le beurre les champignons nettoyés et émincés et les échalotes hachées. Ajouter lard et jambon, poivrer, saler peu. Saupoudrer de chapelure. Farcir les artichauts de cette préparation. Les barder et les faire cuire en cocotte avec le beurre, le vin, le bouillon et le bouquet garni, pendant 30 mn. Le feu doit être vif et la cocotte couverte aux trois quarts. Arroser souvent en cours de cuisson. Oter la barde pour servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.