

Artichauts froids farcis à la grecque

Pour 4 personnes.

4 gros artichauts bretons.

Farce : 1 kg de tomates bien mûres, 500 g de petits champignons « boutons de guêtre », 70 g de raisins de Corinthe, sel, poivre, poivre de Cayenne, 50 g d'olives noires, 50 g d'olives vertes.

Parer les artichauts : couper la tige, enlever les plus grosses feuilles du tour, couper les autres au ras de la partie comestible. Les faire cuire dans beaucoup d'eau bouillante salée, jusqu'à ce que les feuilles se détachent facilement. Egoutter les artichauts, en retirer le foin et les petites feuilles du centre.

Passer les tomates crues à la moulinette. Les mettre sur le feu et laisser épaissir. A près 10 mn de cuisson vive, ajouter les champignons nettoyés, les raisins lavés, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne. Lorsque le coulis de tomates a bien épaissi, le laisser refroidir. En remplir les artichauts refroidis également, et servir le reste à part, ainsi que des olives vertes et noires.

Variante : on peut farcir les artichauts froids d'une salade de crevettes à la mayonnaise.

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.