Entrées chaudes à la viande

Fonds d'artichauts farcis

50 min	20 min	30 min	0	258
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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. Enfourner 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.