

ARTICHAUTS FARCIS A LA SICILIENNE

Carciofi ripieni :

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : 125 mn

Temps de cuisson : 30 mn



Ingrédients :

8 artichauts violets (typiques de Sicile mais vous pouvez utiliser ceux de Provence)

4 anchois dessalés

50 g de chapelure

1 cuillère à soupe de capres

4 gousses d'ail

Persil plat

Huile d'olive

1 citron

Poivre.

Mettre à tremper les capres (si comme les miennes elles sont dans le sel)

Nettoyer les artichauts : enlever les feuilles les plus dures.

Couper les à trois-quart (dans le sens de la hauteur). Couper les troncs des artichauts et les conserver.

Frotter les avec la moitié d'un citron et les mettre dans une bassine ou saladier d'eau citronnée.

Emincer l'ail, ciseler le persil, hacher les anchois.

Les égoutter.

Dans un saladier, mélanger la chapelure, les capres dessalées, les anchois, l'ail, le persil et verser un filet d'huile d'olive. Poivrer et mélanger.

Ecarter les feuilles et au centre farcir avec la préparation.

Les poser dans un plat à four huilé et les arroser d'huile d'olive.

Ajouter les troncs coupés en morceaux et verser un verre d'eau.

Enfourner 30mn (four à 180°) et servir chaud.