

Artichauts poivrades farcis au broccio

Préparation 15 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 artichauts poivrades
2 citrons
10 cl de crème liquide
2 jaunes d'oeufs
150 g de broccio
30 g de parmesan râpé
1 c à s de basilic ciselé
3 c à d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Parer les artichauts : pour cela ôter les feuilles extérieures plus dures, couper les queues à 2 cm et les éplucher. Couper les artichauts en 2 (et l'extrémité des feuilles si vous préférez) et les citronner tout de suite pour qu'ils ne noircissent pas. Les mettre au fur et à mesure dans un saladier d'eau citronnée.

Quand ils sont tous épluchés, les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée et elle aussi citronnée, pendant 10 mn environ. Une fois cuits bien les égoutter et les débarrasser du foin s'il y en a.

Pendant la cuisson des artichauts, mélanger dans un saladier la crème avec le broccio, les jaunes d'oeufs, le basilic, le parmesan, sel et poivre. Huiler légèrement un plat à gratin et y déposer les artichauts face coupée vers le haut. Les arroser très légèrement d'huile et recouvrir avec la préparation au broccio.

Faire gratiner 10 à 15 mn à four préchauffé à 240°.

Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>