

Les papilles impressionnistes

Recette

Entrée

Fonds d'artichauts farcis

Pour la farce de 6 artichauts, il faut : 1 demi-livre d'oignons, 4 à 6 échalotes, 1 verre et demi de bouillon, 1 cuillère à soupe de tomates réduites, 1 gousse d'ail, 1 demi-livre de champignons, de la chapelure, 2 grosses noix de beurre, de la barde, de l'huile.

Faire cuire les artichauts sans les feuilles et entourés de barde. Hacher les oignons, les échalotes, l'ail et les champignons.

Mélanger avec la purée de tomates et faire revenir ce hachis dans un mélange de beurre et d'huile après avoir salé. Mouiller avec le bouillon et laisser réduire. Farcir les fonds d'artichauts. Recouvrir de chapelure et le faire gratiner.

