

Artichauts gratinés au brocciu

par M. Sirurquet, chef du restaurant "La Rotonde", Ajaccio

Préparation : environ 30 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (6 personnes):

50 g de chapelure maison ou achetée dans le commerce	6 artichauts moyens
muscade râpée (facultatif)	250 g de brocciu frais
2 c. à soupe d'huile d'olive	2 œufs
sel, poivre	25 cl de sauce tomate

Réalisation: Ôter le tiers supérieur des artichauts, et les faire blanchir durant 15 min environ. Ils doivent rester légèrement fermes.

Les laver à l'eau froide et les laisser égoutter.

Creuser un peu chaque artichaut avec une petite cuillère et presser la chair en la mettant dans un torchon.

Mixer la chair avec le brocciu et les œufs.

Assaisonner de muscade râpée, selon les habitudes.

Remplir les artichauts avec la farce obtenue. Saupoudrer de chapelure. Les mettre dans un plat au four, sur un lit de sauce tomate. Verser une goutte d'huile d'olive sur chaque artichaut.

Cuire à four chaud durant 15 min environ.

