

# Artichaut Farci

**Ingrédients:**(1 recette pour deux)

80g de fromage blanc 1 œuf

2 gousses d'ail

2 oignons

½ citron

50g de pignons

Herbes de Provence

4 artichauts

300g de viande hachée

des olives

huile d'olive

sel, poivre

1 œuf

## Préparation

1) Coupez la queue des artichauts ainsi que la base afin que les artichauts soient stables. Frottez la base avec le citron. Coupez le haut des feuilles.

2) Plongez les artichauts dans une casserole d'eau bouillante salée laissez cuire 35mn .

3) Épluchez et hachez finement l'ail et les oignons, coupez les olives en morceaux

4) Dans une poêle, faire revenir les oignons avec l'ail, les pignons et un peu d'huile d'olive. Mélangez et faire revenir jusqu'à légère coloration.

5) Ajoutez la viande hachée et les herbes de Provence , bien mélanger et laissez cuire 5/10mn le temps de cuire la viande.

6) Versez la farce dans un saladier ajoutez le fromage blanc, les olives, l'œuf salez, poivrez et mélangez.

7) Lorsque les artichauts sont cuits écartez les feuilles du milieu pour ôter le foin . Préchauffer le four à 200°C (6/7).

8) Farcir les artichauts puis les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

9) Enfournez pour 15 mn

Matériel

1 casserole

1 poêle

1 boîte pour mettre les artichauts