Explosion d’Artichauts Farcis

Categoria: Deuxième plats **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 8 personnes

Ingrédients Pour 8 personnes

- 8 artichauts
- 250 g de bœuf haché
- 500 g de pain sec
- 6 œufs
- 200 g de parmesan
- 150 g de guanciale
- 1 poignée de feuilles de menthe
- 1 tête d’ail
- 1 bouquet de persil
- Huile d’olive extra vierge
- Sel et poivre selon goût

Chef: Lino Scarallo

Préparation
Nettoyer les artichauts en retirant les feuilles les plus dures pour ne garder que les plus tendres.

Retirer le foin et plonger les artichauts nettoyés dans de l’eau avec du citron et du persil pour éviter l’oxydation.

Faire ensuite cuire à l’eau bouillante salée pendant environ 7 à 8 minutes. Lorsqu’ils sont tendres, les plonger immédiatement dans de l’eau glacée pour stopper la cuisson.

Égoutter et sécher délicatement.

Faire revenir les artichauts dans une poêle avec une gousse d’ail, un filet d’huile et la menthe.

Laver et faire blanchir le persil dans de l’eau salée pendant environ 5 minutes, égoutter puis le faire sauter dans une poêle avec de l’huile et une gousse d’ail.

Faire tremper le pain, l’essorer et le mélanger avec la viande hachée, 1 œuf, le pain humidifié, le parmesan râpé et une gousse d’ail hachée.

Former des boulettes de viande et les faire dorer dans une poêle avec de l’huile d’olive extra vierge.

Faire cuire les œufs restants jusqu’à ce qu’ils soient durs, les écaler et les mixer avec un peu d’huile, du parmesan, du sel et du poivre jusqu’à obtenir une crème lisse et onctueuse.

Couper le guanciale en fines lanières et le faire revenir quelques minutes dans une poêle.

Assembler le tout dans une assiette de manière à créer l’illusion d’un artichaut qui explose !

Enjoy du chef ***Lino Scarallo!***