

FONDS D'ARTICHAUTS AU BROCCIU



Ingrédients pour 8 personnes

16 fonds d'artichauts surgelés et décongelés selon les instructions

1 oignon finement haché

1 gousse d'ail finement hachée

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

½ verre de vin

300 g de brocciu ou de brousse de brebis égouttée

1 œuf

3 toupets de menthe

3 toupets de basilic

Les feuilles de 3 tiges d'origan

1 cuillère à soupe de ciboulette émincée

Dans une sauteuse, faire revenir doucement les oignons et l'ail dans l'huile, saler. Ajouter le vin pour déglacer et laisser le vin s'évaporer presque totalement. Réserver.

Dans un saladier, mélanger la brousse, l'œuf, les herbes hachées et saler.

Dans un joli plat à gratin, disposer les fonds d'artichauts, les farcir du mélange de brousse. Verser par-dessus les oignons revenus et le jus qui reste.

Enfourner pour 20 min à 180-200°C.