Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 6

Rubrik: Recette : artichauts farcis

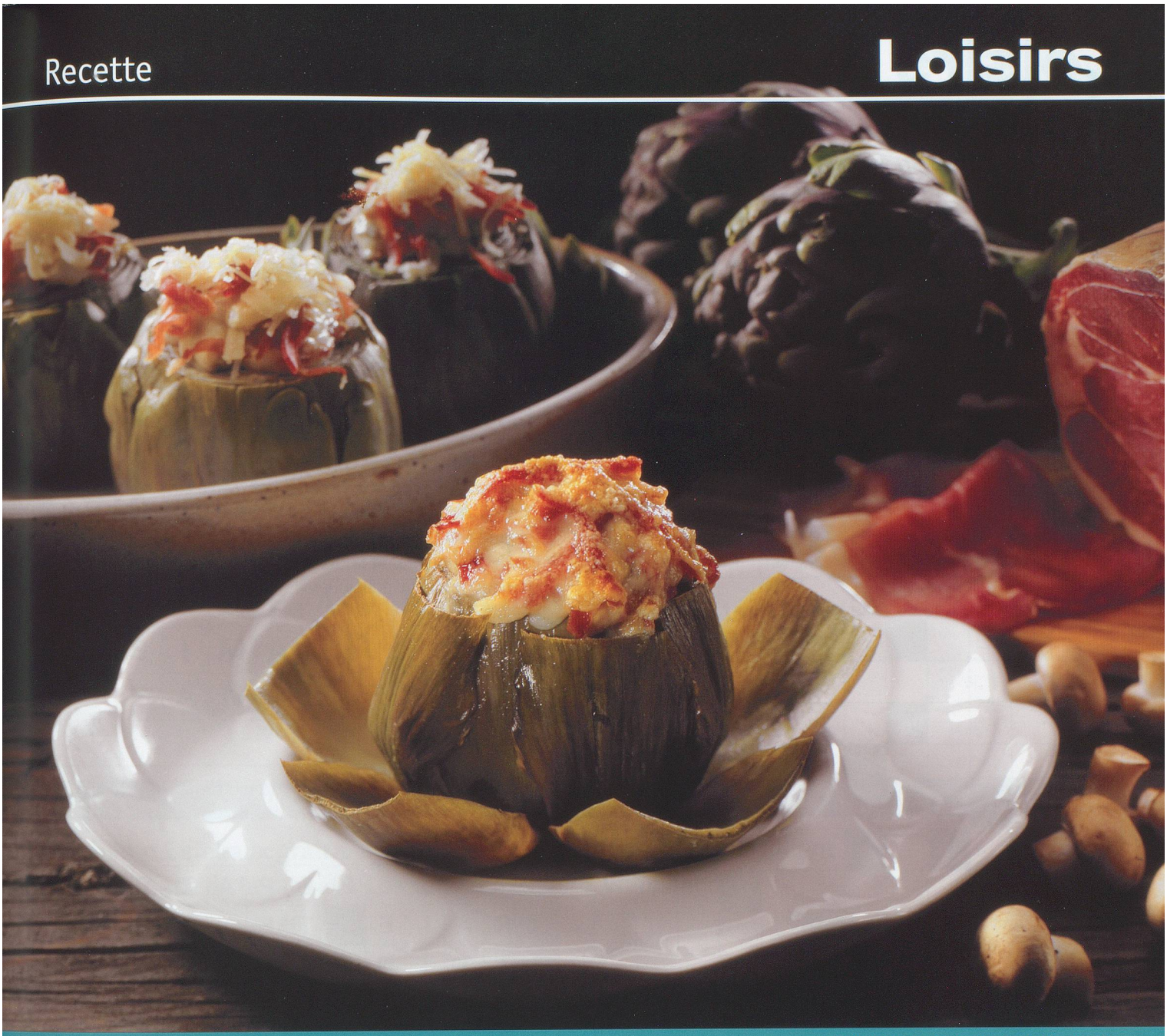
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Artichauts farcis

Recette pour 4 personnes

Si vous avez un cœur d'artichaut, vous apprécierez certainement cette recette, typiquement genevoise. Si vous avez un cœur de pierre, goûtez néanmoins cette plante potagère, qui aura pour conséquence de vous attendrir le temps d'un repas. L'humoriste Coluche disait que l'artichaut est un légume de pauvre. «C'est le seul que, quand tu as terminé, il y en a plus dans l'assiette qu'avant de commencer!» Plaisanterie mise à part, l'artichaut mérite mieux que sa réputation. Il suffit de réaliser cette recette pour s'en convaincre.

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients: 4 gros artichauts, 150 g de champignons de couche, 150 g de jambon cru des Grisons en julienne, 1,5 dl de crème double, 30 g de gruyère râpé, 30 g de beurre, 1 citron en tranches et poivre et sel (pour la cuisson)

Préparation: Eplucher et tourner les artichauts. Les cuire dans un blanc en les conservant croquants. Emincer les champignons crus. Les faire suer au beurre. Y ajouter la crème et le poivre (pas de sel). Mélanger le tout en une farce compacte, incorporer la julienne de jambon cru. Vider le centre des artichauts et les remplir avec cet appareil bien chaud. Saupoudrer de gruyère et gratiner à la salamandre.
Remarque: maintenez les artichauts légèrement croquants.

Boisson: vin blanc genevois (chasselas).