

Artichaut farci au chèvre et origan

Aujourd'hui une recette gourmande autour de l'artichaut. C'est un légume au goût très doux et il se marie à merveille avec le chèvre. Et je vous le propose avec une jolie présentation qui transforme ce légume peu glamour en une belle entrée.



Artichaut farci au chèvre et origan

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros artichauts (type Camus de Bretagne)
- 150 g de fromage de chèvre (crottin de Chavignol)
- 150 g de crème liquide entière
- une gousse d'ail
- une cuillerée à soupe rase d'origan séché

- un jaune d'œuf
- 50 g de parmesan râpé
- 2 tranches de pain
- beurre
- sel et poivre

Matériel

- un très bon couteau bien aiguisé pour pouvoir couper le dessus des artichauts! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



[MAD SHARK Couteau de Chef - Couteau de Cuisine Pro Couteau de Chef de 8 Pouces, Couteau Allemand à Haute Teneur en Carbone en Acier Inoxydable avec Manche Ergonomique, Ultra Tranchant](#)

Préparation

- Préchauffez votre four à 200°. Coupez le dessus des artichauts avec un couteau très bien aiguisé (les feuilles d'artichauts sont assez dures à couper! Et surtout ne le faites pas quand les artichauts sont cuits car les feuilles se détacheront de manière désordonnée...).



Coupez les dessus des artichauts

- Faites-les cuire à la vapeur pendant 45 minutes à une heure suivant leur grosseur. Ôtez alors les feuilles du centre pour dégager le foin qui se trouve au milieu. Ôtez le foin en vous aidant d'une petite cuillère. Si vous avez du mal à l'enlever, vos artichauts ne sont pas assez cuits... Remettez-les alors encore un peu en cuisson.



Ôtez les feuilles centrales
et le foin des artichauts

- Poêlez deux tranches de pain dans une poêle avec un peu de beurre pour les dorer. Salez et poivrez en fin de cuisson.



Poêlez deux tanches de pain

- Versez la crème, le fromage de chèvre coupé en morceaux, la gousse d'ail râpée et l'origan dans une casserole et faites fondre à feu doux.



Faites fondre à feu doux

- Ôtez du feu et laissez retomber à température. Ajoutez alors le jaune d'œuf et le parmesan râpé et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement.



Ajoutez alors le jaune d'œuf
et le parmesan râpé

- Versez la préparation au creux des artichauts et poser une demi tranche de pain dans la préparation au fromage. Enfournez à 200° pendant 15 minutes.



Versez la préparation au
creux des artichauts

- Il ne reste plus qu'à déguster...



Artichaut farci au chèvre et origan