

## Artichauts farcis au brocciu articciochi pieni

### Ingrédients pour 4 personnes :

6 artichauts, 500g de brocciu, 2 œufs, 2 cuillères de persil haché, sel, poivre, chapelure, huile d'olive, viande hachée, coulis de tomate, ail.

**Mélanger le brocciu, le persil, les œufs. Saler et poivrer. Ouvrir les artichauts (crus), bien écarter les feuilles, emplir de farce. Dessus de l'artichaut est alors garni de chapelure. Verser un peu d'huile d'olive dans une cocotte, faire chauffer et faire dorer les artichauts côté chapelure.**

**Placer ensuite les artichauts dans la cocotte. Préparer la sauce en faisant revenir un peu de viande hachée, d'ail et de persil. Lorsque le tout est doré, verser un peu de coulis de tomates, laisser quelques minutes, et verser un peu d'eau, saler et poivrer.**

**Verser la sauce sur les artichauts jusqu'à mi-hauteur. Laisser mijoter jusqu'à ce que les artichauts soient bien cuits.**

