# Recette : artichauts farcis

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

**Nutzungsbedingungen**

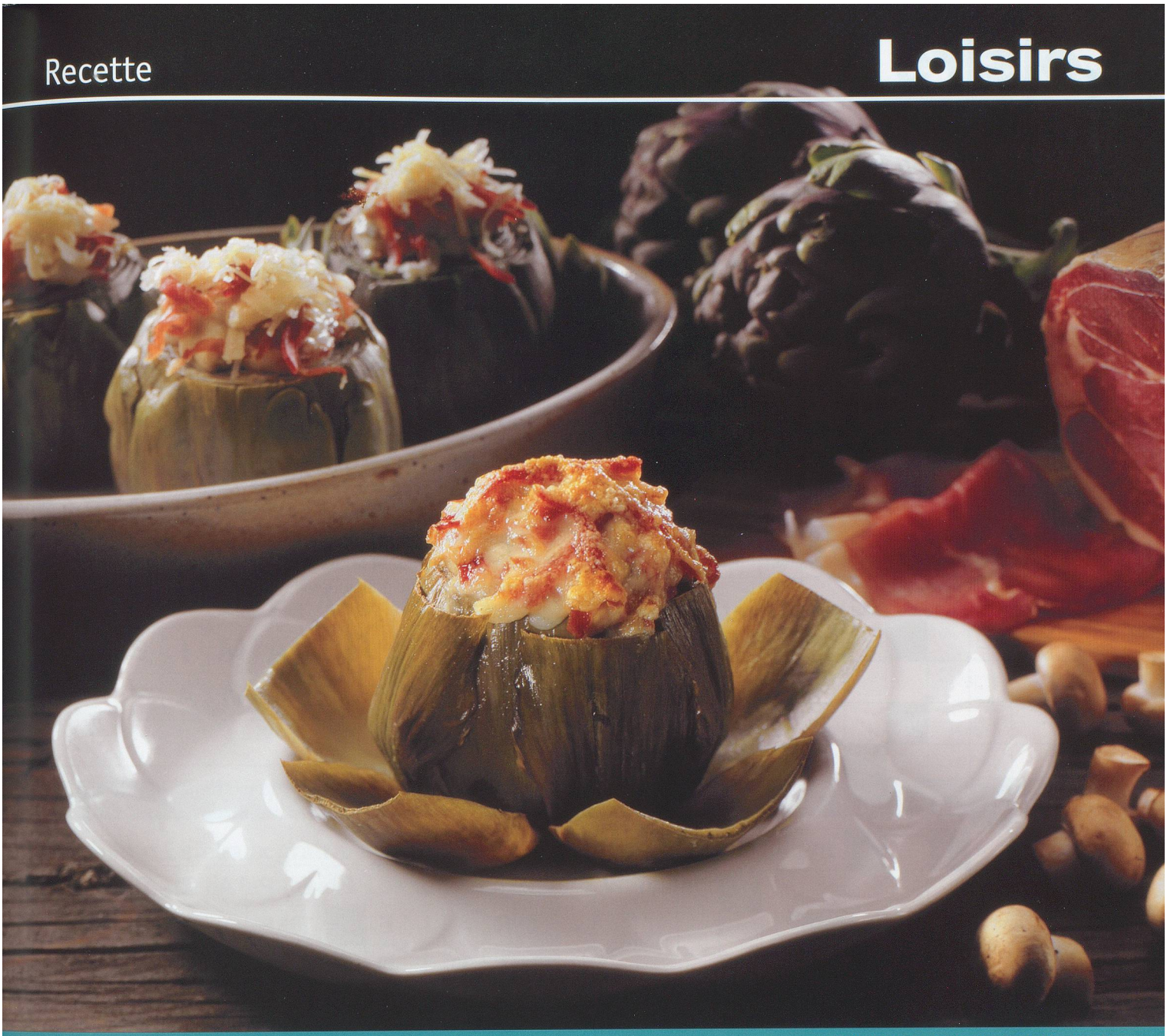
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://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).