Elvea, L'Italie chez vous

Artichaut farci à la ricotta, sauce tomate et gremolata

Ingrédients pour 4 Personnes

Pour l'artichaut

4	artichauts
25 ml de	jus de citron
1 bouquet	basilic frais
	eau glacée

Pour la sauce

1	échalote, finement hachée
690	ELVEA Polpa di pomodoro
	huile d'olive
	poivre
	sel

Pour la farce à la ricotta

250 g de	ricotta
1 cuillère à café de	crème
2 cuillères à soupe de	parmesan (râpé)
1 cuillère à café de	chapelure

Pour le gremolata

1 cuillère à café de	beurre
4 cuillères à soupe de	chapelure
1 gousse d'	ail, finement haché
1 bouquet	persil, haché
1	citron

Préparation

Préparez les artichauts frais

1. Nettoyez l'artichaut en retirant les feuilles extérieures et en épluchant la tige.
2. Vous êtes prêt lorsque vous obtenez une sorte de rose, appuyez légèrement sur le dessus des feuilles contre votre plan de travail. Badigeonnez le dessus avec du jus de citron pour éviter que les feuilles ne noircissent.
3. Faites cuire les artichauts environ 10 minutes avec le citron. Placez un papier sulfurisé sur le tout afin de les faire cuire à la vapeur. Vérifiez régulièrement si les artichauts sont cuits plus tôt.

Préparez la sauce

1. Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'échalote finement hachée jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez la polpa Elvea et rincez le bocal avec un peu d'eau, ajoutez-la également à la sauce. Assaisonnez avec du poivre et du sel et laissez mijoter doucement.

Préparez la farce à la ricotta

1. Mélangez la ricotta avec du parmesan râpé, de la crème et de la chapelure jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Préparez les artichauts farcis

1. Laissez refroidir les artichauts dans un bol d'eau glacée. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant. Coupez la tige de la fleur et écartez légèrement les feuilles du cœur. Farcissez les cœurs d'artichaut avec le mélange de ricotta.
2. Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les artichauts farcis et la tige pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Préparez la gremolata

1. Chauffez de l'huile d'olive et du beurre dans une poêle et ajoutez la chapelure, l'ail finement haché, le persil ciselé et le zeste de citron.
2. Faites revenir brièvement jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Finition

1. Déposez de la sauce sur l'assiette, placez l'artichaut farci par-dessus. Ajoutez une cuillère de ricotta sur l'artichaut et terminez avec la gremolata et du basilic.
2. Les amateurs peuvent ajouter une cuillère d'huile d'olive en finition.

- En collaboration avec njam! dans le cadre de l'émission "Snel, Makkelijk & Lekker S2"
- Recette du chef : Peppe Giacomazza

- Photo de Silke Van Engeland

Info recette: Peppe Giacomazza