

Artichaut farci saumon et champignons



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ce plat est un délice à la portée de tout le monde, changez la farce à votre convenance pour le personnaliser !

Ingrédients

- 2 artichauts
- 200 g de saumon fumé
- 200 g de champignons de paris - cuits
- 4 fleurs de tomates séchées
- 4 chèvres - frais
- 1 petit pot de crème - épaisse
- 1 briquette de crème - liquide
- 1 œuf

Préparation

- 1 Faites cuire les artichauts dans l'eau salée pendant 20 minutes à l'autocuiseur.
- 2 Pendant ce temps, mixez le saumon, les champignons, la crème, les tomates séchées et l'œuf, sans saler.
- 3 Lorsque les artichauts sont cuits, laissez-les refroidir un petit peu. Disposez-les dans un ravier, écarter les feuilles et enlevez le foin avec une cuillère.
- 4 Farcissez les artichauts en ramenant les feuilles puis versez la briquette de crème liquide et saupoudrez de gruyère râpé.
- 5 Enfournuez 20 minutes à 180°C, thermostat 6.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

