



# Artichauts farcis



4 personnes



40 min

## Ingredients

- 300 g de chair à saucisse
- 8 artichauts
- 4 œufs
- 4 anchois à l'huile
- 50 g de pain sec
- 10 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon nouveau
- 8 brins de persil
- 1 citron
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 200 g de farine
- 200 g de chapelure ou pain sec mixé
- huile de friture

## Etapes

1. Faites tremper le pain dans le lait tiédi.
2. Retirez les deux premières rangées de feuilles d'artichauts. Coupez le haut des feuilles avec un couteau bien tranchant. Creusez l'intérieur avec une petite cuillère pour retirer les petites feuilles et le foin.
3. Pelez et hachez finement l'ail et l'oignon nouveau. Hachez le persil et les anchois. Mélangez la chair à saucisse avec le piment d'Espelette, les anchois, l'ail, l'oignon et le pain trempé, salez et poivrez.
4. Formez 8 boulettes avec la farce et remplissez l'intérieur des artichauts.
5. Battez les œufs avec du sel et du poivre dans une assiette. Remplissez deux autres assiettes de chapelure et de farine. Roulez les artichauts dans la farine, puis les œufs et enfin la chapelure. Répétez l'opération dans le même ordre.
6. Plongez les artichauts 2 par 2 dans l'huile de friture à 180°C. Laissez cuire 3-4mn et égouttez sur du papier absorbant.
7. Servi avec une bonne salade c'est délicieux !

