

## Artichauts farcis au gorgonzola et aux herbes



(pour 2)

*2 artichauts  
1 citron  
130 g de gorgonzola  
1 cs de crème liquide allégée  
poivre  
2 cs de thym frais  
2 cs de persil  
2 cs de chapelure  
½ cs d'huile d'olive*

Coupez les artichauts à environ 3 cm du haut et retirez la base de façon à ce qu'ils puissent tenir debout, retirez quelques feuilles autour de la base. Coupez les bouts pointus qui resteraient sur les feuilles à l'aide de ciseaux de cuisine. (Voir la méthode en images ici).

Portez un grand volume d'eau à ébullition et ajoutez le jus de citron. Faites cuire les artichauts environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient relativement tendres. Egouttez et laissez refroidir un peu.

Pendant ce temps, mélangez ensemble le gorgonzola émiété, la crème, le thym, 1 cs de persil et le poivre. Dans un autre bol, mélangez la chapelure avec 1 cs de persil.

Préchauffez le four à 205 °C. Retirez les feuilles du centre des artichauts ainsi que le « foin » à l'aide d'une petite cuiller. Répartissez la farce au centre et entre les feuilles. Saupoudrez de chapelure et arrosez d'un fin filet d'huile d'olive. Faites cuire environ 25 minutes jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croustillante.

Source : Giada de Laurentiis, Foodnetwork  
[http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,1977,FOOD\\_9936\\_138848,00.html](http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,1977,FOOD_9936_138848,00.html)