Artichauts farcis de ratatouille

ingrédients pour 6 personnes

18 artichauts violets
50 cl de fond blanc
1 jus de citron
huile d'olive, sel
30 g de parmesan
20 g de chapelure
de la ratatouille

Marmelade de tomates

4 à 5 tomates bien mûres
1 oignon ciselé
1 gousse d'ail hachée
1 branche de thym
1 feuille de laurier
beurre
sel, poivre
sucre

Tournez les artichauts à l'aide d'un couteau d'office. Retirez le foin avec une cuillère à pomme parisienne. Disposez les fonds d'artichauts au fur et à mesure dans une eau citronnée pour qu'ils ne s'oxydent pas. Égouttez-les puis faites-les suer à l'huile d'olive dans un sautoir, sans coloration. Salez et mouillez à hauteur avec le fond blanc. Faites cuire à petits bouillons pendant 10 minutes environ.
garnir chaque fond d'artichaut de ratatouille, disoisez sur une plaque et saupoudrez d'un mélange chapelure et parmesan et enfournez pour 20 mn a four préchauffé 180 °

La marmelade de tomates

Mondez et épépinez les tomates, puis concassez-les grossièrement. Faites suer l'oignon et l'ail à l'huile d'olive, ajoutez la tomate, le thym, le laurier et assaisonnez. Laissez mijoter à feu doux. Au terme de la cuisson, ajoutez une noix de beurre et rectifiez l'assaisonnement.
Passez quelques secondes les artichauts sous le gril afin de les colorer légèrement.
Dressez trois artichauts par assiette, disposez une cuillerée de marmelade de tomates tout autour et terminez par un filet d'huile d'olive.

Imprimer la recette