



Artichauts farcis aux crevettes grises

Ingédients :

- 4 artichauts
- 200 grammes de crevettes grises
- 2 œufs durs
- $\frac{1}{2}$ citron
- Un bouquet de coriandre
- De l'huile d'olive

Préparation :

Cuisez vos artichauts dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée. Nettoyez-les et ne conservez que le fond.

Détaillez le fond d'artichaut en lamelles. Versez-les dans un saladier. Ajoutez la même quantité de crevettes grises.

Ecalez des œufs durs, et concassez-les en mimosa. Ajoutez-les dans le saladier.

Ajoutez un filet de citron, un peu d'huile d'olive, un bouquet de coriandre et mélangez.

Farcissez les fonds d'artichauts restant avec la préparation.

L'ingrédient mystère : un cornichon aigre-doux.

Recette bonus : Œufs farcis au cornichon

Ingédients :

- Un cornichon
- Trois œufs durs
- Mayonnaise

Préparation :

Coupez le cornichon en dés.

Coupez les œufs durs en deux dans le sens de la longueur.

Extrayez le jaune que vous concassez en le mélangeant à la mayonnaise et au cornichon.

Farcissez le blanc de l'œuf avec la préparation. Bon appétit !