



Artichauts farcis à la saucisse italienne

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros artichauts « mammole »
- 200 gr de saucisse italienne d'Ombrie sans fenouil
- 100 gr de caciocavallo
- 50 gr de grana padano râpé
- 300 gr de tomates
- 2 branche de céleri
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- ½ litre de vin blanc type Verdicchio
- Huile d'olive vierge extra
- Persil haché
- Sel
- Poivre
- 200 gr de riz carnaroli ou arborio

La préparation

Le bouillon

1. Pour le bouillon, pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en dés et faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajoutez-y

ensuite les oignons, les carottes, le céleri coupés en morceaux. Salez et poivrez et laissez cuire 2 bonnes heures et passez-le. Réservez ;

2. Coupez la tige des artichauts et enlevez les premières feuilles. Pour les autres, effeuillez-les en maintenant la base avec votre pouce et en coupant ce qui se situe au-dessus de votre pouce pour ne garder que la partie comestible. Si nécessaire, ôtez au couteau le vert qui pourrait se trouver à la base de l'artichaut ;
3. Epluchez les tiges et découpez-les en petits morceaux. Plongez-les ainsi que les artichauts dans un récipient rempli d'eau citronnée ;
4. Egouttez et épongez les artichauts et ajoutez-les au bouillon. Faites cuire une vingtaine de minutes à couvert ;
5. Faites revenir l'ail éclaté dans une poêle huilée et incorporez la chair émiettée de la saucisse. Ôtez l'ail et faites rissoler la viande avant d'y incorporer quelques morceaux de tiges d'artichauts égouttées et un peu de vin blanc. Laissez cuire 10 minutes et débarrassez la poêle du mélange saucisse/tiges d'artichauts que vous réservez. Gardez également le jus de cuisson dans la poêle ;
6. Remettez à chauffer la poêle des sucs de cuisson de la saucisse, ajoutez un filet d'huile d'olive, le reste des tiges d'artichauts et le riz. Mouillez avec le vin et le bouillon de légumes. Mélangez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse en remuant régulièrement ;
7. Mélangez la viande avec le caciocavallo coupé en petits dés et la grana padano râpé ;
8. Retirez, aux doigts ou à la cuillère, les poils des artichauts cuits et refroidis et fourrez-les avec la préparation saucisse/fromage. Enfouissez-les à 180° pendant une dizaine de minutes en terminant sur la fonction gril ;

Le dressage

Disposez le risotto auquel vous aurez ajouté en dernière minute un peu de persil haché et du grana padano dans un emporte-pièce et posez un artichaut farci à côté. Saupoudrez de persil.

Buon appetito