

## LES ARTICHAUTS FARCIS AUX ŒUFS POCHÉS

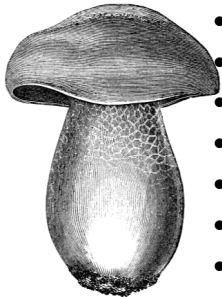
Pour 4 personnes

Préparation: 30min

Temps de cuisson: 40min

### INGREDIENTS

- 4 gros artichauts
- 100g de jambon haché
- 1 tomate coupée en petits cubes
- 3 cuillers à soupe de crème fraîche
- 4 œufs
- 1 citron
- 1 salade verte
- 1 cuiller à soupe de ciboulette hachée
- 2 cuillers à soupe de vinaigre
- Sel, poivre



### MATERIEL NECESSAIRE

- 1 grand faitout ou 1 cocotte
- 1 écumoire
- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 hachoir



1. Faites cuire les artichauts à grande eau bouillante salée pendant 40 min. Egouttez-les.
2. Coupez les feuilles à deux tiers environ de leur hauteur. Ôtez le foin.
3. Salez, poivrez et ajoutez une cuiller de jus de citron au fond de chaque artichaut.
4. Dans un saladier, mélangez le jambon haché, la tomate coupée en petits cubes, 3 cuillers à soupe de crème fraîche, 1 cuiller à soupe de ciboulette hachée, le jus d'un demi citron, salez et poivrez. Farcissez les artichauts de ce mélange.
5. Pochez les œufs: portez à ébullition une casserole d'eau salée et versez-y le vinaigre
6. Cassez chaque œuf séparément dans l'eau bouillante et laissez pocher 3 min. Egouttez les œufs pochés pendant 1 min.
7. Déposez dans chaque assiette sur un lit de salade un artichaut farci et un œuf poché par-dessus. Sapudrez de ciboulette hachée.

**NOTRE SUGGESTION:** recette originale de saison, vous pouvez gagner du temps en la préparant la veille.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.