

ARTICHAUTS FARCI EN CHEMISE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Assaisonner la viande hachée avec le Sel aux herbes et la Sauce de cœurs d'artichauts, puis remplir les artichauts. Étaler la pâte feuilletée et découper quatre carrés. Placer sur chaque carré un Artichaut à la juive farci retourné. Replier les coins et les côtés du carré de pâte feuilletée pour enfermer chaque artichaut en aumônière. Attacher avec de la ficelle pour rôtis et décorer avec des herbes aromatiques et des graines de pavot.

Ingrédients Menù

4 Carciofi alla Giudia (Artichauts à la juive) - HD3
50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de cœurs d'artichauts) - C1107
Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

une pâte feuilletée* rectangulaire fraîche et étalée de 250 g
150 g viande hachée mélangée de premier choix
50 g parmesan râpé
herbes aromatiques