Coeur d’artichaut farci au Pico

Informations

Personnes : **1**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

- 1 Pico
- 1 Artichaut
- 100 ml de vin blanc
- 1 branche de thym
- 1 gousse d’ail
- 1 demi citron
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- persil pour la décoration
- Sel/Poivre

Étapes de la préparation

1. Tournez l’artichaut et frottez le avec la moitié du citron.
2. Faites chauffer l’huile dans une casserole et faites y revenir le coeur d’artichaut.

3. Ajoutez le thym, l’ail écrasée une prise de sel et le vin blanc.
4. Cuire à couvert à petit feu.
5. Une fois l’artichaut refroidi, ôtez le foin avec une cuillère.
6. Posez le Pico dans le fond d’artichaut et mettez le au four à 180°C pendant environ 10 minutes.

? **Astuce :** Vous pouvez acheter dans le commerce, des fonds d’artichauts congelés de qualité. Cela vous évite le tournage.