

Artichauts-lentilles façon petit salé

- 6 artichauts violets de taille moyenne
- 300 g de chair à saucisse
- 250 g de veau haché
- 80 g de crépine
- 400 g de lentilles vertes du Puy
- 1 oignon violet
- 4 tranches fines de poitrine fraîche de la Forêt-Noire
- 3 pincées de curry
- 1 c. à café de gingembre frais haché
- 8 brins de persil plat
- 4 brins de coriandre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 filet d'huile d'olive

Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse et la viande hachée de veau. Incorporez le curry, le gingembre haché, le persil finement ciselé, du sel et du poivre. Malaxez bien le tout.

Tournez les artichauts et creusez-les légèrement avec une cuillère parisienne. Farcissez-les avec une belle boule de farce et enveloppez-les de crépine.

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive. Déposez un lit de lamelles d'oignon violet puis les artichauts. Faites-les légèrement dorer sur toutes les faces, ajoutez 20 cl de bouillon de volaille et laissez cuire une vingtaine de minutes à couvert. Retirez les artichauts et réservez-les sur une assiette. Incorporez les lentilles dans la cocotte, versez le reste du bouillon de volaille et de l'eau pour couvrir les lentilles. Ajoutez la poitrine fraîche coupée en julienne, assaisonnez de poivre et laissez cuire 35 minutes à feu moyen.

Rectifiez l'assaisonnement en sel, déposez les artichauts dans la cocotte et laissez cuire encore une vingtaine de minutes à découvert. Parsemez de coriandre ciselée et dégustez aussitôt.

