

Brocciu Corse sur artichauts



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

[Fromage](#) : 200 g de [Brocciu Corse](#)

8 petits artichauts

1 l eau

5 cl huile d'olive

sel, poivre



Préparation

première recette : Lavez, épluchez, frottez de citron et faites cuire les petits artichauts, environ 15 minutes. Egouttez-les. Ecartez les feuilles, emplissez les intervalles avec le fromage passé au tamis. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive. Enfourez 10 minutes à 220°.

deuxième recette : Les très jeunes et très tendres artichauts peuvent être farcis à cru et pochés dans la casserole très serrés pour éviter qu'ils ne basculent. Ensuite, vous procédez de même après les avoir épongés.

troisième recette : Procédez de même que pour la première recette pour les fonds d'artichauts après les avoir bien parés et après cuisson à l'eau citronnée.

Aures recettes de cuisine au Brocciu :

[Oeufs brouillés au Broccio](#)

[Marinade de sardines à l'estragon et au Broccio](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau Corse](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau de riz Corse](#)

[Brocciu en Migliacci ou Casgiate Corse](#)

[Brocciu Corse en Falculelli](#)

[Brocciu Corse en Fiadone – tarte](#)

[Brocciu Corse sur artichauts](#)

[Brocciu Corse en beignets](#)

[Brocciu Corse en brandade de morue](#)

[Brocciu frais à la Venacaise](#)

[Brocciu Corse en omelette](#)

[Sardines farcies au Brocciu](#)

[Brocciu en Soupe Corse](#)

[Brocciu Corse en Soupe à l'oignon](#)

[Brocciu sur tarte aux anchois](#)

[Tarte au Pouliot et Brocciu](#)

[Tian de raviolis au Brocciu mi-sec](#)

[Tomates au Brocciu](#)

[Tourte au Brocciu](#)

RECETTE BROCCIU – Recette Broccio Corse – [RECETTE BROCCIU CORSE](#)