



Bourré De Moitié D'Artichaut

Yarım Enginar Dolması



4 artichauts avec peau
8 cuillères à café de riz
1 oignon
2 oignons verts
1 cuillère à soupe groseilles
½ tasse de thé groseilles
1 coupe de sucre
1 cuillère à café de piment de Jamaïque
1 cuillère à café de poivre noir moulu
½ bouquet d'aneth
5-6 brins de menthe fraîche
2 cuillères à café de sel
1,5 tasse d'huile d'olive
1 citron

Préparez l'intérieur. Mettez dans une poêle, 1 tasse de thé d'huile. Rajoutez des pistaches moulus puis laissez cuire. Rajoutez ensuite un oignon râpé puis laissez cuire.

Rajoutez du riz lavé et des groseilles. Tournez pendant 5-6 minutes. Rajoutez du sucre, du piment de Jamaïque, du poivron noir, du sel, de la menthe fraîche haché, des oignons frais et de l'aneth. Mélangez l'ensemble.

Fermez la casserole puis retirez du feu. Laissez reposer pendant ½ heure.

Rajoutez dans un bol, de l'eau et du jus de citron.

Coupez 2 doigts sur la partie haut et bas des artichauts. Épluchez la tige. Cueillez les feuilles à moitié.

Coupez les artichauts verticalement. Sortez les poils intérieur avec une cuillère puis jeter dans l'eau au citron.

Quand tous les artichauts sont prêts, placez dans une casserole creux avant qu'ils noircissent. Versez de l'eau chaude et du citron. Faites bouillir les artichauts à moitié.

Partagez le mélange dans les artichauts. Vous pouvez rajoutez de l'eau chaude si il faut, de façon à ne pas dépasser le niveau.

Fermez la casserole, laissez cuire à moyenne température pendant environ 45 minutes.

Retirez du feu, puis laissez reposer sans ouvrir le couvercle. Versez l'huile d'olive qui reste juste avant le service.

Mettez les bourrés dans une assiette. Saupoudrez de l'aneth haché.

N-B; La fraîcheur des artichauts se comprend de la couleur clair des poils à l'intérieur.