

## *Artichauts farcis au caviar*

---



*Pour 6 personnes*

### INGREDIENTS :

12 fonds d'artichauts (congelés)  
75 g de caviar  
6 œufs  
1 c. à soupe de crème liquide  
2 c. à soupe de beurre  
Quelques brins de ciboulette  
Sel, poivre du moulin

### PREPARATION :

Faire cuire les fonds d'artichauts à l'eau salée.  
Les égoutter, les émulsionner avec un peu de beurre fondu et les laisser tiédir.  
Préparer les œufs brouillés avec la crème, une cuillerée à soupe de beurre et assaisonner.  
Remplir les fonds d'artichauts avec les œufs.  
Décorer d'une pointe de caviar et de brins de ciboulette.