

# FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS ET BOULETTES À LA TOMATE

*1 boîte de fonds d'artichauts  
1 boîte de marrons au naturel  
4 gros champignons en lamelles  
2 oignons hachés  
2 gousses d'ail hachées  
30 g de pain  
30 g de farine de soja  
30 g de chapelure  
sel - poivre  
paprika - origan  
2 boîtes de coulis de tomates  
15 cl de vin blanc sec  
un peu d'eau  
un peu de chapelure et  
de levure maltée en paillettes  
huile d'olive*

*Égoutter les fonds d'artichauts, et les marrons, séparément.*

*Préparer une sauce tomate : faire rissoler à l'huile d'olive 1 oignon et une gousse d'ail hachée, avec du paprika, de l'origan, du sel et du poivre. Verser le vin et le coulis de tomates, et laisser mijoter une heure à feu très doux.*

*Dans une poêle, rissoler à l'huile d'olive 1 oignon haché, une gousse d'ail hachée et les champignons. Saler poivrer selon le goût. Ajouter ensuite les marrons et faire cuire quelques instants, tout en les écrasant à la fourchette. Verser dans la poêle*

*une louche de sauce tomate, mélanger, émietter le pain et mélanger soigneusement. Passer le tout au robot ménager.*

*Déposer sur chaque fond d'artichaut une c. à s. de farce. Les placer dans un plat à four, saupoudrés de chapelure et de levure. Les mouiller d'un filet d'huile d'olive et les passer au four (200°) une quinzaine de minutes.*

*Ajouter au reste de la farce la farine de soja et la chapelure, et former des boulettes. Les faire dorer à la poêle.*

*Servir les boulettes nappées de sauce tomate, avec les artichauts.*