



#Artichauts gratinés #Artichauts #Légumes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Ingrédients pour 2-4 personnes :

- 4 gros artichauts
- 1 oignon
- 2 tranches de jambon cuit
- 1 oeuf
- 80 g de fromage râpé
- 40 g de beurre
- 10 cl de crème épaisse
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre moulu

Coupez les queues des artichauts. Plongez les artichauts dans une casserole d'eau bouillante et cuire à petit bouillon pendant 40 min ou à l'autocuiseur 15 mn.

Les égoutter. Les laisser tiédir. Eliminez les feuilles et le foin.

Rechercher

Editer l'article

Administration

Pelez et émincez finement l'oignon, faites-le étuver doucement dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent.

Hachez le jambon et râpez le fromage.

Préchauffez le four th. 8 (240°C).

Dans un saladier, mélangez l'oignon, le jambon, la moitié du fromage râpé, l'œuf et la crème.

Assaisonnez avec la muscade, le sel et le poivre.

Déposez les fonds d'artichauts dans un plat à four, remplissez avec la préparation et saupoudrez avec le restant du fromage râpé.

Enfournez pour 15 minutes. Dégustez bien chaud.



N'hésitez pas à laisser un commentaire ou bien de la partager sur facebook ou twitter !

PARTAGER CET ARTICLE

Partager 0

J'aime 0

Tweet

Repost 0 

Vous aimerez aussi :

