

## *Fonds d'artichauts au rocamadour*

*Pour 4 personnes:*

*4 fonds d'artichauts, 150g de pousses mélangées, 4 rocamadours,  
1 tranche de jambon sec, 1/2 citron, 3càs d'huile d'olive, 1càs de vinaigre de vin,  
1càs de vinaigre balsamique, sel, poivre du moulin*

*Frottez les fonds d'artichauts avec le citron, posez-les dans un panier -vapeur et cuisez  
12mn. Coupez le jambon en fines lanières, lavez et essorez les pousses mélangées,  
chauffez le four à 210 °C (th 7)*

*Mélangez les 2 vinaigres dans un bol+sel+poivre puis versez l'huile doucement, posez un  
rocamadour sur chaque fond, déposez-les dans un plat allant au four et enfournez-les pour  
5mn, jusqu'à ce que le fromage soient assez fondus.*

*Faire sauter les lanières de jambon sur feu vif, sans matières grasses.*

*Répartissez les pousses mélangées sur des assiettes de service et arrosez-les de sauce  
vinaigrette, déposez 1 fond d'artichaut puis décorez de lanières de jambon, donnez un tour de  
moulin et dégustez sans attendre*

