



PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Fonds d'**artichauts** au crottin de Chavignol

Pour 4 personnes :

- > 4 artichauts
- > 2 crottins de Chavignol
- > 250 g de jeunes pousses de salade
- > Huile de noisette et vinaigre balsamique
- > 1/2 cuillère à café de miel
- > Sel, poivre, thym

Pour obtenir les fonds d'artichauts, deux méthodes au choix :

- **cuissez les artichauts** (10 à 12 mn à l'autocuiseur), retirez ensuite les feuilles et le foin ;
- **ou tournez-les à cru** (méthode en vidéo sur www.prince-de-bretagne.com), cuisez-les 20 mn à l'eau bouillante salée, égouttez.

Préchauffez votre four en position grill à 200°C.

Coupez les fromages en deux dans leur épaisseur, déposez chaque moitié sur un fond d'artichaut. Parsemez de thym.

Enfournez pendant 5 mn en surveillant bien que le fromage soit légèrement doré et commence à peine à fondre.

Servez immédiatement avec une salade de jeunes pousses et une vinaigrette préparée avec le miel, le balsamique et l'huile de noisette.

Décorez avec des noisettes ou des dés de tomate.



Savourez
l'artichaut !
avec Prince de Bretagne

Découvrez d'autres recettes sur
www.prince-de-bretagne.com



Défendons le goût du frais

