



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Fond d'artichaut au Rocamadour .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 fond d'artichaut
- 1 petit Rocamadour de 35 g
- 1 pincée de poivre
- 1 c.à.s de miel

- Laver et écartier les feuilles de l'artichaut
- Cuire 50 minutes dans un panier percé à la cocotte minute avec un fond d'eau
- Éfeuiller un artichaut pour ne garder que le fond, retirer les poils puis nettoyer à l'eau
- Poser la rondelle de fromage de chèvre sur le fond, poivrer puis verser le miel liquide
- Enfourner dans un plat à gratin pendant 10-15 minutes à 200°C th.6-7, sous le grill

Conseil : Pour un fromage davantage fondu poursuivre la cuisson 10 minutes

