



Estelle de Saint Germain

Fonds d'artichauts aux crottins de chèvre et viande des grisons

Ingrédients :

8 fonds d'artichauts, 2 crottins de chèvre, 1 paquet de viande des grisons ou jambon, poivre.

Recette :

Disposer les fonds d'artichauts sur un plat allant au four, couper chaque crottin en quatre tranches et déposer les tranches de viande et une tranche de crottin et sur chaque fond d'artichaut, poivrer et enfourner en mode grill 5 minutes.

Parsemer de ciboulette avant de servir.

Servir avec des œufs mollets.