

# Fonds d'artichauts jambon & chèvre



Fonds, jambon et chèvre



Cuisson finale

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 10 min – Grill : 30 min, air pulsé 180°C



1 bûche de chèvre



10 fonds



1 tranche de jambon



Fond d'huile d'olive

## Préparation

1. Fonds surgelés, bouillir 12 min égoutter.
2. Fonds en boîte, rincer bouillir 10 min, égoutter.
3. Filmer léger les fonds avec de l'huile d'olive.
4. Préchauffer le four grill, air pulsé, 180°C, grille position haute.
5. Découper la tranche de jambon en petits dés.
6. Garnir le jambon sur chaque fond d'artichaut.
7. Tailler une tranche de chèvre d'environ 1/2 cm d'épaisseur.
8. Poser chaque tranche sur le jambon qui est sur le fond d'artichaut.
9. Enfournier 30 min pour faire fondre le chèvre. Surveiller la fonte.
10. Servir chaud.

\* \* \* 21 juillet 2022 \* \* \*