

# Chèvre sur fond d'artichaut

Une entrée chaude, sur une feuille de salade



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min



8 fonds



1 bûche chèvre



Herbes Provence



Chapelure



1 salade verte

## Préparation

1. Effeuille la salade, la rincer, l'égoutter. Réserver.
2. Faire bouillir une casserole d'eau salée, pour les fonds d'artichauts.
3. Ouvrir une boîte de fonds d'artichauts, (ou surgelés), les rincer, égoutter.
4. Plonger les fonds d'artichauts à ébullition, pour 5 min environ. Les égoutter, réserver.
5. Huiler un plat allant au four, et ranger les fonds d'artichauts.
6. Déposer une rondelle de chèvre de ½ cm d'épaisseur sur chaque fond. (Ici, chèvre cendrée)
7. Parsemer un peu d'herbes de Provence et de chapelure, sur chaque rondelle de chèvre.
8. Allumer le four à TH 6 – 180°C, convection naturelle.
9. Enfourner le plat pour 20 min. Veiller à ce que le chèvre soit fondu.
10. Disposer une feuille de salade dans chaque assiette et y poser 2 fonds par assiette.

\* \* \* 22 juillet 2023 \* \* \*