

Gratin de fonds d'artichauts à la Mornay – au Comté



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
45 minutes

Ingrédients

100 g vieux [Comté](#)
salé
3 l blanc de cuisson
4 artichauts charnus
1/2 citron
40 g farine
30 g beurre
1/4 l lait
sel, poivre,
muscade

Préparation

Equeutez les artichauts. Citronnez-les. Plongez-les dans un blanc en ébullition. Cuisez-les 20 minutes. Egouttez-les. Otez les feuilles et le foin. Rangez dans un plat à four beurré. Confectionnez la béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Incorporez le fromage en continuant de tourner au fouet durant 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Nappez les artichauts au centre. Terminez en poudrant avec une pincée de râpé. Enfournez 10 minutes à 260° environ en haut du four, près de la voûte, pour gratiner.