

Pouigny-Saint-Pierre et fonds d'artichauts



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Pouigny-Saint-Pierre](#)

6 fonds d'artichauts

50 g de cerneaux de noix

Noix Muscade, sel, poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Préparation

Placer 4 des fonds d'artichauts dans un plat à gratin. Mixer les deux fonds restant avec le Pouigny, les noix et l'huile d'olive. Saler (pas trop), poivrer. Garnir les fonds d'artichauts avec cette préparation. Faire cuire au four 15 minutes environ. Servir chaud.