

Selles-sur-Cher et artichauts en mille-feuilles



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Selles sur Cher](#) AOC

- 4 pièces d'artichaut
- 0,200 cl de crème liquide
- 200 g de crabe
- 2 citrons, 20 cl d'huile
- 20 cl de vinaigre
- Sel
- Poivre

Préparation

Découper en fines lamelles.

Cuire dans l'huile chaude. Les garder croquantes.

Monter la crème liquide en chantilly.

Incorporer le chèvre coupé en dés et le crabe finement haché.

Assaisonner la mousse.

Préparer la vinaigrette.

Montage:

Blanchir les feuilles d'artichauts, les rafraichir et les garnir de mousse de chèvre.

Mettre les lamelles et la mousse comme un mille feuilles.