

CRUMBLE AUX FONDS D'ARTICHAUTS SALERS ET NOIX



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn sous le grill

Pour 2 petits plats:

1 bocal de mini fonds d'artichauts

100 g de fromage de Salers entre-deux (75 + 25)

20 g de cerneaux de noix

Qs de beurre pour les plats

Sel et poivre

Préchauffer le four en position grill.

Rincer les fonds d'artichauts à l'eau très chaude, les égoutter sur un papier absorbant.

Mixer rapidement les noix avec les 25 g de fromage pour que le mélange ne soit pas trop fin. Réserver.

Tailler les fonds d'artichauts en deux et couper le fromage en lamelles dz 2mm d'épaisseur environ.

Dans les petits plats beurrés, intercaler un 1/2 fon d'artichaut, une lamelle de fromage et répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Saler et poivrer un peu. Recouvrir avec les noix et le fromage mixés.

Passer sous le grill en plaçant le plat à mi hauteur pour que le "crumble" ne se colore pas trop et que les fonds d'artichauts se réchauffent pendant que le fromage fond.

Servir bien chaud.