

Fonds d'artichauts Marion

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 mn, cuisson 20mn.

Une demi-boîte de fonds d'artichauts, une échalote, 100 g de cèpes secs, 100 g de sbrinz (fromage suisse) râpé, 50 g de beurre, 20 g de farine tamisée, un bol de lait sel, poivre, muscade, 4 feuilles d'aluminium.

Faire tremper les cèpes à l'eau tiède pendant 10 minutes, puis les hacher finement. Réserver.

Hacher aussi l'échalote et faire revenir ce hachis avec 40 g de beurre.

Dès qu'il blondit, ajouter la farine en une seule fois, puis le lait. Assaisonner de sel, poivre, muscade. Dès que la sauce est épaisse, mélanger le sbrinz râpé et les cèpes.

Faire sauter 5 minutes dans 10 g de beurre 4 fonds d'artichauts. Les poser aussitôt sur les carrés de feuilles d'aluminium, les emplir de la préparation aux cèpes et au fromage.

Fermer les papillotes et glisser à four chaud 10 minutes.

Les ouvrir ensuite et faire gratiner sous la rampe en 5 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.