

Fonds d'artichauts au gratin

Pour 4 personnes.

1 boîte de fonds d'artichauts, 200 g de jambon, 1 petite boîte de truffes, 2 c à soupe de madère, 1 dl 1/2 de sauce brune, une noix de beurre, une c à soupe de farine, 1/4 l de lait, 100 g de gruyère râpé, 75 g de beurre, du sel et du poivre.

Egoutter les fonds d'artichauts et les dresser dans un plat beurré allant au four.

Hacher les truffes et les mettre dans une casserole avec le madère.

Laisser évaporer et incorporer de la sauce brune (concentré de viande). Laisser bouillir, retirer du feu et ajouter la noisette de beurre. Assaisonner. Y incorporer le jambon coupé en dés. Garnir les fonds d'artichauts avec la préparation.

Faire fondre 50 g de beurre. Y mélanger la farine et mouiller avec le lait. Assaisonner et laisser cuire en tournant quelques minutes à feu doux. Y incorporer 75 g de gruyère râpé et napper les fonds d'artichauts avec cette sauce.

Saupoudrer avec le gruyère râpé restant et parsemer de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner au four chaud une dizaine de 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.