

ARTICHAUTS FARCIS A LA BRETONNE

4 PERSONNES :

4 beaux artichauts, 200 gr de bacon, 100 gr de gruyère râpé
100gr de champignons de Paris

Pour la sauce Mornay

25 cl de lait, 15 gr de farine, 15 gr de beurre, noix de muscade
15 gr de gruyère râpé, sel, poivre.

Cuire les artichauts la veille.

Enlevez les feuilles, commencez par le milieu, puis vous laissez une couronne de feuilles extérieures, coupez les extrémités aux ciseaux.

Enlevez les poils de façon à faire un nid.

Coupez les champignons, le bacon en tous petits morceaux les passer à la poêle, réservez.

Faites la sauce Mornay, dans une casserole, fondre le beurre avec la farine bien mélanger, versez le lait froid en fouettant sans arrêt, salez, poivrez, 1 pincée de muscade, le gruyère râpé remuez, puis ajoutez champignons, bacon, remuez.

Disposez les artichauts dans un plat à bord haut pour les maintenir.

Répartir le mélange de sauce, saupoudrez de gruyère râpé
Mettre à four chaud à 180 °c pour 20 mn

Servir chaud, peut être présenté en entrée.

