

RECETTE SAVEUR

JuraFlore
Fort des Rousses


Gratin d'artichauts et gésiers de volaille au Mont d'Or



www.juraflore.com

Gratin d'artichauts et gésiers de volaille au Mont d'Or

Ingrédients (pour 4 personnes)

300 g de gésiers de volaille confits

200 g de Mont d'Or

16 fonds d'artichaut / salade type roquette
sel, poivre du moulin, noix de muscade

10 cl de vinaigre de Vin Jaune

1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge

4 cl d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'huile de noix

Préparation

1 Dans une poêle, faites cuire les gésiers à l'huile d'olive jusqu'à coloration et déglacez au vinaigre de Vin Jaune.

2 Mixez les gésiers, ajoutez le Mont d'or à froid, assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

3 Prenez les fonds d'artichauts, et garnissez-les avec la farce de gésiers. Disposez-les dans un plat, enfournez et laissez cuire pendant 20 min à 180°C.

4 Triez et lavez la salade, puis assaisonnez-la avec l'huile de noix et le vinaigre de vin rouge.

5 Dressez 4 fonds d'artichauts par assiette et servez la salade séparément.



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

JuraFlore
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com