 **Fonds d'artichauts insolites**

**Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 8 fonds d'artichauts - 300 g d'épinards en branches surgelés
- 150 g de mozzarella
- 4 càs de jus d'orange
- le zeste râpé d'une ½ orange
- 1 càc de grains de coriandre pilés
- ½ citron
- huile d'olive
- 30 g de parmesan
- 150 g de jambon cru (ou cuit) coupé en très petits dés
- 2 càc de fond pour rôti
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**
**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Faire cuire les fonds d’artichauts. Égoutter.
Mettre les épinards à dégeler dans une sauteuse sur feu très doux ou comme moi au micro-ondes, en remuant de temps en temps.
Lorsqu'ils sont tendres, les égoutter pour éliminer le maximum d'eau de végétation.
Ajouter le jus d'orange. Saler, poivrer.
Mettre sur feu moyen en remuant souvent jusqu'à ce que le jus soit évaporé.
Retirer du feu, ajouter la coriandre, le jambon et le parmesan râpé, mélanger.
Couper la mozzarella en 8 tranches.Ranger les fonds d'artichauts dans un plat à gratin. Y répartir les épinards.
Déposer une tranche de mozzarella sur chacun et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive. Poivrer.
Délayer 2 cuillerées à café de fond de rôti dans 150 g d'eau chaude, ajouter le zeste d'orange et verser cette sauce dans le fond du plat.Enfourner pendant 30 minutes.
Servir bien chaud.