**Fond d'artichaut bien garni**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 artichauts Prince de Bretagne**  
**- 2 tranches de jambon sec**   
**"la croisée des Terroirs"**  
**-** [**coulis de poivron rouge**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-poivron-rouge/)**- 2 œufs**  
**- poivre et sel du Moulin**  
**- ciboulette**

Préparer le coulis de poivron comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-poivron-rouge/).  
Je l'ai agrémenté de fromage de chèvre frais.  
Nettoyer et faire cuire les artichauts.  
Pour la cuisson, choisissez le mode qui vous convient [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-artichauts-2/).  
**Moi je les ai fait cuire au four.**  
Effeuiller les artichauts en gardant quelques belles feuilles pour la décoration.  
**Ne vous inquiétez pas, les autres ont été croquées au fur et à mesure...**  
Retirer délicatement le foin.  
Les garder au chaud.  
Préparer les œufs pochés de façon traditionnelle ou comme moi avec la solution facile, **ici**.  
Découper dans chaque tranche de jambon deux rondelles de la taille des fonds d'artichauts.  
Découper les chûtes en petits dés.  
Déposer deux rondelles de jambon sur chaque fond.  
Napper de coulis de poivron et parsemer avec les dés de jambon.  
Couvrir avec un œuf poché.  
Ciseler un peu de ciboulette.  
Décorer de gouttes de coulis.  
J'ai servi tiède avec une petite coupelle de coulis de poivrons pour y tremper les feuilles d'artichauts.