**Fonds d'artichauts au chèvre chaud**

[Une image contenant alimentation, assiette, salade, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/06/fonds-dartichauts-au-chevre-chaud-p1020666-r-copy.jpg)**Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 6 fonds d'**[**artichauts**](https://recettes.de/artichauts) **(surgelés pour moi)**  
**- 6 rondelles de bûche de** [**chèvre**](https://recettes.de/chevre)  
**- 3 fines tranches de** [**jambon cru**](https://recettes.de/chevre)  
**- Brindilles de thym frais**  
**- Sel & poivre du moulin  
- Salade verte - vinaigrette**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Vous pouvez utiliser des fonds d'artichauts en conserve, il suffira de les égoutter. Pour ma part, avec des surgelés, je les ai fait cuire à l'eau bouillante salée pendant 11 minutes dès que l'ébullition est repartie.  
Égoutter les artichauts et les laisser refroidir.  
Disposer une rondelle de bûche de chèvre sur chacun.  
Couper les tranches de jambon en deux et en entourer chaque fond.  
Les poivrer et les poser sur la plaque.  
Juste avant le repas, les enfourner dans le four chaud pendant 10 minutes.  
Couper la salade en chiffonnade et en tapisser le fond des assiettes.  
Asperger de quelques gouttes de vinaigrette.  
Installer deux fonds d'artichauts dans chaque assiette et décorer de brindilles de thym.   
Servir immédiatement.