

MINI COCOTTE CREME D'ARTICHAUT ET CHORIZO



Pour 6 personnes

Ingrédients :

Ingrédients:

6 mini cocottes Prêt à garnir

1 boîte de fonds d'artichaut

100 g de crème fraîche

4 œufs

1 cuillère à café de jus de citron

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

chorizo doux ou fort selon les goûts

1 carotte

sel et poivre

•

Laver et éplucher la carotte, la couper en petits morceaux. Faire revenir les dés de carotte dans un peu d'huile d'olive. Ils doivent rester croquants.

Les réserver.

Mixer les œufs, la crème fraîche avec les fonds d'artichaut, la gousse d'ail, et le jus de citron. Assaisonner.

Couper le chorizo en petits morceaux. En garnir le fond des cocottes puis disposer dessus la crème d'artichauts.

Mettre au four pendant 10 - 15 mn.

Décorer avec les dés de carottes.