

FONDS D'ARTICHAUDS AU FROMAGE DE CHEVRE ET TAPENADE AUX OLIVES NOIRES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 fonds d'artichauts surgelés

1 buchette de chèvre

1 pot de tapenade aux olives noires

4 tranches de jambon de parme

Faire cuire les fonds d'artichauts et les laisser refroidir.

Tartiner les fonds d'artichauts avec la tapenade.

Ajouter des petits morceaux de jambon de parme.

Déposez une rondelle de chèvre.

Mettre au four pendant 10 minutes à 200°.

Servir chaud avec une salade verte.