

Cœurs d'artichauts frais à la bûche de chèvre et au gomasio



(pour 2)

*2 gros artichauts
2 fines tranches de bûche de chèvre
poivre 5 baies
2 pincées de gomasio*

Faites cuire vos artichauts dans l'eau bouillante. Laissez refroidir et retirez-en les feuilles pour récupérer les cœurs.

Sur chaque cœur, posez le fromage, poivrez et saupoudrez de gomasio. Enfourez jusqu'à ce que le fromage fonde. Dégustez chaud.