

Gratin d'artichauts au curry



Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 10 fonds d'artichauts (surgelés)
- 75 g de bacon
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de lait
- 2 oeufs
- 1 c à café de curry
- 1/2 citron
- 1 c à soupe de parmesan ou emmental râpé
- 3 brins de persil plat
- sel, poivre

Faites cuire les fonds d'artichauts dans l'eau bouillante salée additionnée de jus de citron pendant une dizaine de minutes. Égouttez et laissez refroidir un peu.

Préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi).

Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez la crème avec le lait, les oeufs, le curry, un peu de sel et poivre. Ajoutez le persil ciselé.

Coupez les fonds d'artichauts en petits morceaux en veillant à bien ôter les feuilles dures à leur base si c'est le cas.

Dans un grand plat à gratin ou des petits plats individuels beurrés, répartissez une couche de morceaux d'artichauts, une couche de bacon puis une couche d'artichauts. Versez l'appareil pour recouvrir le tout.

Saupoudrez de parmesan ou d'emmental râpé.

Faites cuire au four pendant 30 minutes pour des petits plats, 40 minutes pour un grand plat.