

Mousse de fonds d'artichauts

Ingrédients

- 400g de fonds d'artichauts surgelés
- 1 œuf
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 2 c à soupe de lait en poudre
- 2 c à soupe de jus de citron
- sel et poivre

Préparation

- Mettez les fonds d'artichauts encore gelés dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez les cuire 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Égouttez-les et coupez-les en morceaux et passez-les au robot pour les réduire en purée
- Délayez le lait en poudre avec le jus de citron. Ajoutez les dans le robot et faites à nouveau fonctionner l'appareil. Salez et poivrez.
- Ajoutez l'œuf et la crème pendant que l'appareil fonctionne.
- Versez la mousse dans un légumier et servez chaud avec du veau rôti ou poêlé.
- Vous pouvez aussi déguster ce légume froid avec de la viande froide.
- Dans ce cas mettre un peu plus de citron