

Coupelles d'artichauts à la macédoine



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Une entrée fraîche et simple à réaliser... Aujourd'hui, nous vous proposons les coupelles d'artichauts à la macédoine.

Ingrédients

- 8 fonds d'artichaut
- 1 boîte de macédoine de légumes
- 1 échalote
- cornichons
- 1 oeuf
- huile
- vinaigre
- sel
- poivre
- 1 cs de moutarde forte

Préparation

- 1 Égouttez et rincez la macédoine ainsi que les fonds d'artichauts. Préparez une mayonnaise. Ajoutez-y l'échalote pelée, lavée et émincée ainsi que les cornichons coupés en petits morceaux.
- 2 Mélangez la macédoine avec une partie de la mayonnaise. Mettez le reste de la mayonnaise dans un bol de présentation. Remplissez les fonds d'artichauts de macédoine et présentez-les sur un plat garni de feuilles de salade.
- 3 Disposez le reste de la mayonnaise dans un petit bol au milieu de votre plat. Gardez votre plat au frais jusqu'au moment de la dégustation. Et s'il vous reste de la macédoine, pensez à la mettre sur la table dans un joli saladier.
- 4 Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

