

## **Artichauts à la vinaigrette au roquefort**

Pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 4 artichauts
- citron
- 150 g de roquefort
- 100 cl de crème
- bouquet de ciboulette hachée
- poivre et sel

### **Préparation**

Faire cuire les artichauts avec le citron pendant 20 à 30 minutes.

Les artichauts sont cuits lorsque les feuilles les feuilles inférieures se détachent facilement.

Retirer le 'foin' à l'aide d'une cuillère. Faire chauffer les ingrédients de la vinaigrette lentement pour faire fondre le roquefort et ajouter la ciboulette juste avant de servir.

Nous vous souhaitons un 'chic' repas.

*l'équipe Sjiek*

**Café Sjiek**

Fondé en 1982

[www.cafesjiek.nl](http://www.cafesjiek.nl) / [info@cafesjiek.nl](mailto:info@cafesjiek.nl) / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)