

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