

## Les fonds d'artichaut avec sauce à la crème

*8 artichauts frais; 30 g de beurre de cuisine; 2 cuillerées à soupe bombées de farine; un demi litre de lait; 1 jaune d'œuf; 1 dl de crème fraîche; sel, poivre.*

Cuire les légumes comme dans la préparation précédente. Enlever les feuilles et les foins, de manière à ne garder que les fonds. Aligner ces fonds dans un plat à four. Préparer la sauce suivante pour accompagner les fonds d'artichaut. Faire fondre le beurre doucement, verser la farine sans cesser de tourner à la cuillère de bois, puis verser peu à peu le lait en baissant le feu et sans arrêter de tourner. Assaisonner de sel et de poivre. Hors du feu, ajouter le

jaune d'œuf et la crème. Remettre sur le feu pour réchauffer, mais ne pas cuire. Répandre la sauce à la crème sur les fonds d'artichaut et glisser le plat au four durant 10 minutes.