



Dip à l'artichaut et chips tortillas



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

50 grammes de beurre
2 gousses d'ail (émincées)
50 grammes de farine
250 grammes de bouillon de poule
250 grammes de lait
sel et poivre
noix de muscade
600 grammes d'épinards (surgelés, décongelés)
300 grammes cœurs d'artichaut (émincés)
100 grammes de cheddar (râpé)
150 grammes de gruyère (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une sauteuse. Faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il dégage un délicieux arôme. Ajoutez la farine et mélangez bien. Versez peu à peu le bouillon de poule et le lait. Remuez sans cesse et laissez le mélange s'épaissir pour obtenir une belle sauce. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 2.** Ajoutez les épinards et les cœurs d'artichauts et réchauffez bien le tout. Ajoutez le cheddar et retirez du feu. Remuez bien pour faire fondre le cheddar et versez le tout dans un plat de cuisson.
- 3.** Saupoudrez de gruyère et laissez gratiner le plat au gril préchauffé pendant 10 minutes. Servez avec des chips tortillas.