



Phase **Attaque**

Type : **Entrée**

Recette : **Cœurs d'artichauts gorgonzola**

**Calorie**  
173 par personne

**Préparation**  
10 min

**Cuisson**  
0 min

## Ingrédients

Pour 4 personnes

4 cœurs d'artichauts  
2 branches de céleri  
80 grammes gorgonzola  
200 grammes mâche  
6 cuillère(s) à café jus de citron  
60 grammes fromage blanc 0%  
2 cuillère(s) à soupe moutarde  
4 cuillère(s) à soupe vinaigre  
1 pincée(s) sel  
1 pincée(s) poivre

## Préparation

1. Lavez puis égouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les en morceaux. Citronnez-les. Lavez et essorez la mâche, puis mettez-la dans un saladier. Coupez les branches de céleri en morceaux et ajoutez-les à la mâche.
2. Préparez la vinaigrette : battez le fromage blanc, puis ajoutez la moutarde et le vinaigre. Assaisonnez.
3. Arrosez-en la salade et mélangez bien. Déposez les cœurs d'artichauts dessus. Coupez le gorgonzola en tranches et disposez-les sur le tout.
4. Servez.