

Iucullus succullus

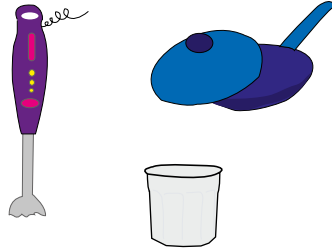


CAVIAR D'ARTICHAUT

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 10 minutes
(Pour 6 personnes)

Les ustensiles :

- 1 poêle
- 1 mixeur
- papier absorbant
- 1 pot avec couvercle



Les ingrédients :

- 400 g de fonds d'artichaut (en conserve, ça marche !)
- ½ verre d'huile d'olive
- ½ citron
- 120g de parmesan
- sel et poivre
- du pain grillé



Dans une poêle, fais chauffer les fonds d'artichauts pendant 10 minutes à feu doux puis égoutte-les sur du papier absorbant.

Place les fonds d'artichauts cuits dans le mixeur. Ajoute l'huile d'olive, le jus du demi-citron, le parmesan. Sale et le poivre selon tes goûts.

Verse le mélange dans ton pot et réserve au frais durant 1h. Sers le tout bien frais sur du pain grillé.