

TARTINADE AUX ARTICHAUTS

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de cœurs d'artichauts marinés, égouttés
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé finement
- ¼ tasse (12 g) de parmesan râpé (*légèrement tassé*)
- Huile d'olive (juste assez pour que la tartinade soit facile à étendre)
- Sel et poivre du moulin (*je n'ai pas salé*)
- Garniture au choix (facultatif) : noix de pin grillées, ou amandes effilées grillées, ou feuilles de menthe, de persil plat, ou de basilic hachées grossièrement

Préparation :

- Mettre les artichauts, le zeste et le parmesan dans le bol du robot culinaire, en prenant soin de réserver quelques cœurs d'artichauts.
- Actionner le robot en ajoutant un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que la préparation soit à peine texturée. Transférer dans un bol.
- Hacher les cœurs d'artichauts réservés et ajouter à la tartinade.
- Goûter et assaisonner au besoin.
- Ajouter une garniture au choix, si désiré (*persil plat pour moi*)

Note :

- Préparer cette tartinade à l'avance pour que les saveurs se développent.
- Servir avec une pizza blanche, une focaccia, des biscottes, des légumes ou un cake.

Rendement : ¾ tasse (180 ml)

Source : tirée du livre *Antipasti & Minestre* sur À la di Stasio

<http://aladistasio.telequebec.tv/recettes/recette.aspx?id=1469>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 31 août 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/08/tartinade-aux-artichauts.html>