



## Recette

# Crostini à l'artichaut

Ça a le goût des vacances.

**30 Min.**

Temps de préparation



**35 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### QUANTITES

- 4 artichauts, env. 1 kg
- ½ botte de romarin, effeuillé, haché
- 1 gousse d'ail, en rondelles
- ½ peperoncino rouge, égrené, haché
- 4cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1cs de persil, haché
- 1 citron, zeste râpé, jus pressé
- ½ baguette, en tranches d'env. 1,5 cm d'épaisseur
- 2cs d'huile d'olive

## Voici comment faire

### 1 de 2

**PRÉPARATION** Enlever les feuilles, la tige et le foin des artichauts de sorte à libérer les fonds. Cuire les fonds pendant 10 à 15 minutes dans l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les sortir et les laisser refroidir. Couper les fonds en fines lamelles. Faire revenir le romarin, l'ail et le peperoncino dans l'huile chaude, ajouter aux lamelles d'artichauts, mélanger et assaisonner. Mélanger le persil avec le zeste et le jus de citron et assaisonner.

Poser les tranches de baguette sur la plaque préparée et badigeonner la surface d'huile

### 2 de 2

**CUISSON** Faire dorer pendant 3 à 5 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C (chaleur supérieure et inférieure), Mettre les artichauts sur les tranches de baguette et servir