



Finger food

Cuillères de mousse d'artichauts et tomates confites



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

51

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 Coeur(s) d'artichaut

4 c. à café **Tomate(s) confite(s)**

2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

2 c. à café **Huile d'olive**

1 **Sel**

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1** Couper en deux les coeurs d'artichauts puis les égoutter sur du papier absorbant. Mettre les coeurs d'artichauts dans un mixeur et les mixer le plus fin possible, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 2** Mettre la crème et l'huile dans un bol, saler légèrement et battre jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse.
- 3** Couper les tomates séchées en fines lamelles.
- 4** Mélanger rapidement les artichauts et la crème.
- 5** Répartir la crème et l'artichaut sur les cuillères puis, par dessus, les lamelles de tomate séchée.