

Caviar d'artichauts

Bonsoir à tous et toutes,

Je trouve qu'il y a des senteurs d'apéro dans l'air, pas vus ? Profiter des heures tardives qui restent dans la lumière, se régaler de petites choses fait maison, se « poser » un peu et discuter de tout et rien. C'est presque un rituel du samedi soir

Le seul petit défaut de ces apéro est que mes gourmands ont toujours envie d'y déguster un saucisson ou du pâté. Même si ces préparations sont artisanales et locales, la quasi-végétarienne que je suis botte en touche. Alors, de temps en temps, je tente de les convertir aux tartinades végétales . Houmous, crèmes de légumes ou de légumineuses, il existe de multiples recettes savoureuses. Dans le rayon tartinade, je dois avouer que mon grand « kiff » du moment, c'est le **caviar d'artichaut** poivrades. Présenté ainsi, il n'est ni trop fort en goût végétal, ni trop amer, crémeux comme on apprécie dans ces gourmandises à tartiner. Si en plus vous le servez tiède avec une pointe d'herbes de Provence.. C'est excellent.

J'avais donc envie de vous partager cette petite idée de caviar d'artichauts avec vous pour un apéritif de saison. j'espère qu'elle vous plaira. Bonne soirée !



- CAVIAR
D'ARTICHAUTS -
(À TARTINER)

Recette : Caviar d'artichauts poivrade

Saison de la recette : Avril à Fin Juin

Temps de préparation: 25 Minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 botte d'artichauts poivrade (ou 3 gros artichauts)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Jus d'un demi citron
- Sel, poivre

Réalisation

- Tournez vos artichauts pour récupérer le fond et plongez-les immédiatement dans de l'eau citronnée pour qu'il ne noircissent pas.
- Faites les cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Disposez les fonds d'artichauts dans un blender puis mixez finement avec l'huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence.
- Servez ce caviar d'artichauts plutôt tiède. Pour une version froide, remplacez les herbes de Provence par une pointe de couteau de cumin (cf.1).

Astuces :

- Pour une version express de caviar d'artichauts, utilisez des fonds d'artichauts surgelés et comptez 250g d'artichauts.
- Pourquoi tiède ? (cf.1) Les herbes de Provence ont besoin d'être chauffées pour révéler leurs saveurs, d'où le fait de servir tiède. Si vous préférez une version fraîche, utilisez plutôt un épice comme le cumin.



Caviar d'artichauts (tartina)
