

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTICHAUNADE A LA TOMME DE SAVOIE

4 petites gousses d'ail
2càs d'huile d'olive
12 petits fonds d'artichauts surgelés
1càc origan
2g sel fin
75g Tomme de Savoie écroûtée
2càs parmesan râpé
3 càs crème fraîche épaisse
Sel, poivre
125g tavaillon de Savoie
Graines de carvi
Roquette
Huile de noix

Dans une cocotte, faire revenir à l'huile d'olive l'ail épluché. Couper les artichauts en 4 et les arroser de jus de citron. Les ajouter dans la cocotte. Parsemer d'origan. Recouvrir d'eau, saler et laisser cuire à feu doux 30 minutes environ (jusqu'à ce qu'ils soient tendres). Egoutter.

Dans un mixeur muni du couteau, mettre la Tomme de Savoie coupée en cubes, le parmesan, la crème fraîche, les fonds d'artichauts, poivrer. Mixer finement. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Placer au réfrigérateur.

Couper une tranche épaisse de pain de campagne. La griller. Tartiner une bonne couche de crème d'artichaut. Placer 3 tranches de tavaillon. Râper de la Tomme de Savoie dessus. Parsemer des graines de carvi, répartir de la roquette, arroser d'un trait d'huile de noix.