

Petite corolles apéritives en pâte à wontons farcies thon/artichauts

(pour 6)

- 1 petite boîte de thon au naturel
- 1 tasse de fonds ou de coeurs d'artichauts
- 1 petite échalote émincée finement
- 1 c.à.s. de vinaigre de vin blanc
- ¼ c.à.c de coriandre moulue
- 1 paquet de chavrou ou l'équivalent en St Môret, cream cheese, etc...
- 1 c.à.s. de jus de citron
- 12 carrés de pate a wontons
- 2 c.à.s. de beurre fondu
- une pincée de noix de muscade
- sel, poivre
- fromage râpé
- persil ou ciboulette émincés pour le décor

Préchauffez le four à 175 °C. Egouttez la boîte de thon en récupérant le liquide dans une casserole. Portez-le à ébullition avec les échalotes, le vinaigre et la coriandre moulue sur feu moyen. Réduisez le feu puis laissez mijoter à découvert jusqu'à évaporation du liquide. Ajoutez le thon et le fromage frais. Cuisez en mélangeant constamment jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez les artichauts coupés en petits morceaux, le jus de citron, la noix de muscade. Salez, poivrez.

Dans des empreintes à muffins en silicone, enfoncez délicatement 2 carrés de pâte à wonton, en les laissant dépasser des bords. Remplissez du mélange au thon.

Badigeonnez les bords des tartelettes de beurre fondu. Parsemez le dessus des tartelettes d'un peu de fromage râpé. Cuisez pour 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange au thon ait pris et que les bords des tartelettes soient juste dorés. Parsemez le dessus de persil ou de ciboulette, si vous le désirez.