

Crème d'artichauts à tartiner

- 6 fonds d'artichauts déjà cuits
- le jus d'un demi citron
- 1 gousse d'ail
- 50g de carré frais
- 8 feuilles de basilic
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive fruitée
- sel et poivre.



■ Epluchez et dégermez la gousse d'ail. Coupez les fonds d'artichauts en morceaux.

■ Dans le bol de votre mixeur, disposez les morceaux d'artichauts, le jus de citron, l'ail, le carré frais, le basilic et l'huile d'olive. Mixez l'ensemble, et assaisonnez en sel et poivre.

■ Filmez et réservez au réfrigérateur, mais sortez cette crème 1 heure avant de la consommer.

■ *Dip d'artichaut à l'ail à l'huile d'olive et au basilic*

A consommer à l'apéritif, tartiné sur du pain grillé, avec du pain oriental, ou des nachos.

Conseils

Vous pouvez ajouter quelques olives ou tomates concassées.