



Tartinade d'artichauts

03/04/2018 à 12h44

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 bocal de fond d'artichauts (400 ml environ)
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 1 bouquet de basilic
- 1 cuillère à soupe de Poudre d'amande
- 2.5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation :

- Faites revenir les fonds d'artichauts et l'ail haché dans l'huile d'olive. Ajoutez le basilic et laissez cuire 5 minutes ;
- Réduisez le tout en purée, ajoutez la poudre d'amandes et le jus de citron, salez et poivrez. Mélangez ;
- Réservez au frais avant de servir.