



Tartines artichaut, figue et parmesan

06/08/2019 à 09h43

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 51 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 4 tranches Pain aux céréales
- 4 cœurs d'artichauts marinés à l'huile
- 4 Figues
- 50g Parmesan
- 1 Petite poignée de roquette
- 1 Filet d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe Câpres
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Egouttez les artichauts et coupez-les en quatre;
- Lavez et coupez en quartiers les figues;
- Coupez des tranches de pain et faites-les toaster;
- Garnissez-les de cœurs d'artichauts, de figues, de roquette, de câpres et de parmesan coupé en copeaux à l'économique;
- Arrosez les tartines d'un filet d'huile. Salez, poivrez et servez.