

Fonds d'artichauts à l'Italienne



Une boîte de 6 fonds, avec concassé de tomate, avant le râpé

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 3*10 min



1 boîte de 4 à 5 fonds



400g tomates concas...



Parmesan râpé



1 càc de thym



1 càc de basilic



2 ails ciselés



4 càs huile d'olive



Poivre et sel

Préparation

1. Ebouillanter les fonds pendant 10 min. Les égoutter.
2. Ciseler deux gousses d'ail. Réserver.
3. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire sauter les fonds 10 min. Réserver.
4. Verser dans la poêle le concassé de tomate, thym, basilic, ail ciselé. Remuer.
5. Laisser réduire 10 min avec poivre et sel suivant goût. Au besoin, rajouter de l'huile d'olive.
6. Dans un plat à gratin huilé, ranger les fonds d'artichauts.
7. Les remplir de la préparation sauce tomate.
8. Râper du parmesan sur les artichauts.
9. Mettre au four, position grill. Faire colorer le parmesan pour environ 10 min. Surveiller !
10. Servir chaud, avec riz basmati ou pâtes.

* * * 26 janvier 2023 * * *