

Artichaunade, artichonade ou tapenade d'artichaut

Un petit apéro tartinable frais et gouteux, à déguster en verrine (tiède ou froid) ou en sauce tiède en accompagnement d'une volaille par exemple qui reste toutefois original !

Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- * 1 conserve d'artichauts (environ 200g égouttés)
- * 1 échalote (environ 800g)
- * 1 petite gousse d'ail
- * 1 petit bouquet de basilic
- * 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- * 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * sel, poivre



Préparation :

Préparer les ingrédients et les mixer (pour avoir des morceaux fins) :

- * Peler et couper l'échalote en gros morceaux
- * Peler, dégermer et couper l'ail grossièrement
- * Laver, sécher et équeuter le basilic

Mettre les artichauts égouttés dans le Blender avec tous les autres ingrédients (sauf l'huile) et bien mixer.

Ajouter au fur et à mesure l'huile d'olive.

Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire (vinaigre, sel, poivre).

C'est prêt.

Peut se servir tiède ou froid.

Astuces :

C'est délicieux en tartine pour l'apéro