



Finger food

Artichauts crémeux en cuillères



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

83

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les artichauts

4 Coeur(s) d'artichaut
4 c. à soupe Mascarpone
4 c. à café Parmesan
1 Huile d'olive
1 Sel
1 Poivre

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1** Couper les coeurs d'artichaut en deux, les rincer puis les égoutter sur du papier absorbant. Les réserver.
- 2** Battre le mascarpone jusqu'à obtenir un mélange léger et aéré. Mélanger délicatement le parmesan râpé.
- 3** Répartir la crème au parmesan sur les cuillères puis poser les demi-artichauts.
- 4** Arroser le tout avec quelques gouttes d'huile d'olive, poivrer et saler.
- 5** Attention le parmesan est un fromage relativement salé, il ne faut donc pas trop saler ces cuillères.