



Finger food

Sauce artichaut-citron



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

314

CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Egoutter les coeurs d'artichaut à l'aide d'une passoire, sans garder la marinade.
- 2 Mettre la moitié des artichauts dans un robot multifonction. Hacher grossièrement le reste à l'aide d'un couteau de chef. Réserver.
- 3 Ecraser légèrement la gousse d'ail à l'aide du plat de la lame du couteau puis l'éplucher.
- 4 Zester le citron et le couper en deux. Récupérer le jus à l'aide d'un presse-agrumes puis le verser dans un bol.
- 5 Ajouter l'ail, le zeste de citron, le fromage frais, la mayonnaise et le parmesan dans le robot multifonction.
- 6 Mixer 3 à 4 fois par à-coups pour obtenir une purée. La préparation doit être assez lisse tout en ayant quelques morceaux.
- 7 Transvaser la sauce dans un saladier à l'aide d'une Maryse, en raclant les bords du bol mixeur pour récupérer l'intégralité de la préparation.
- 8 Ajouter l'artichaut haché et remuer doucement pour l'incorporer à la sauce.
- 9 Ciseler la ciboulette. Ajouter à la sauce.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron pour relever le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce

300 g **Coeur(s)
d'artichaut**
1 **Gousse(s) d'ail**
5 g **Zeste(s) de citron**
60 g **Fromage frais à
tartiner**
30 g **Mayonnaise**
20 g **Parmesan**
15 g **Ciboulette**
5 ml **Jus de citron**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

150 g **Chips de tortilla**
1 tranche(s) **Citron(s)**
4 branche(s) **Ciboulette**

10 Ajouter quelques gouttes de jus de citron pour relever le goût de la sauce.

11 Goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 2

Dressage

1 Verser la sauce dans un ramequin et le déposer sur un plat.

2 Décorer avec une tranche de citron et de branches de ciboulette.

3 Disposer les chips de tortilla autour du ramequin.

4 Servir frais ou à température ambiante.