

Tostada aux artichauts, roquette, tomates confites et ail rôti |

Recette pour 12 tapas

Description

Une délicieuse trempette crémeuse aux légumes accompagnée de chips de tortillas.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi proposer ce plat comme une entrée, à vous, de varier la quantité suffisante dans une assiette traditionnelle.

Ingrédients

Trempette

- 125 Gr Fromage à la crème
- 125 Gr Crème sûre
- 125 Gr Mayonnaise
- 150 Gr Coeur d'artichaut
- 150 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Feuille(s) de roquette

- Sel et poivre
- Huile végétale

Tomates confites

- 18 Unité(s) Tomates cerises
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile végétale

Tostada

- 4 Unité(s) Tortilla

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon et les feuilles de roquette.

Hachez les coeurs d'artichaut.

Taillez en 2 les tomates cerises.

Hachez l'ail.

Coupez les tortillas en triangle. il ne vous reste plus qu'à les plonger dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela maintenant porte le nom de **Tostada**.

Trempette

Faites caraméliser l'oignon avec l'ail et un filet d'huile d'olive.

Ajoutez la roquette dans la dernière minute de cuisson.

Hors du feu, ajoutez le reste des ingrédients, puis assaisonnez de sel et poivre.

Placez au frais au moins 15 minutes avant de déguster.

Tomates confites

Placez les tomates sur la tôle à pâtisserie.

Assaisonnez avec l'ail, le thym , sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

Faites cuire 8-10 minutes au four.

Montage

Déposez la trempette dans de petits ramequins et ajoutez les tomates confites sur le dessus.

Servez avec les chips de tortillas.

Bon appétit!