

Trempette crémeuse d'artichauts, oignons caramélisés, épinards, toast de pain de campagne à l'ail - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Cette recette est parfaite pour être partagée à l'heure de l'apéro.

L'astuce du chef

Pour les amateurs, n'hésitez pas de remplacer le fromage à la crème par un fromage de chèvre frais.

Ingrédients

Trempette

- 1 Petit(e)s Oignon Jaune
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Poignée(s) Bébés épinards
- 100 Gr Coeur d'artichaut
- 100 Gr Fromage à la crème
- 100 Gr Crème sûre
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pain de campagne

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 1 Baies Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Lavez les légumes.

Pelez et hachez l'ail.

Ouvrez la boîte d'artichaut et l'égouttez.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 petite casserole

1 tôle à biscuits + papier parchemin

1 bol

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de service

Préparation avec le chef

Ciselez finement l'oignon et les feuilles d'épinard.

Hachez les coeurs d'artichaut.

Trempette

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

Ajoutez l'épinard 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.

Pain de campagne

Placez les tranches de pain sur la tôle à pâtisserie.

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

Faites cuire 8-10 minutes au four.

Bon appétit!