

les recettes d'Alice

Tartes fines aux légumes et au pistou



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

350 gr de pâte feuilletée	d'olive
100 gr de tapenade noire	2 petites courgettes
1 botte d'oignons nouveaux	1 bouquet de basilic
1/2 citron	8 tomates cerise
4 artichauts poivrades	2 gousses d'ail
20 cl d'huile	100 gr de roquette

Matériel nécessaire

1 feuille de cuisson en silicone 1 mixeur

Préparation et réalisation

1- Détacher les premières feuilles extérieures des artichauts en tournant autour du fond avec un petit couteau, éliminer les pointes des feuilles restantes. Couper les fonds en deux, retirer le foin. Citronner et faire cuire 10 min à l'eau bouillante salée.

2- Etaler la pâte et détailler 4 disques, les piquer, les déposer sur la feuille de cuisson et les cuire 12 min à 210°C.

3- Mettre dans le mixeur le basilic avec l'ail éplucher, l'huile. Mixer.

4- Eplucher les oignons et les couper de 2, les faire revenir à la poêle avec de l'huile, ajouter les artichauts tailler en lamelles, les tomates, et la moitié de pistou. Chauffer. Tailler les courgettes en lamelles.

Conseils et astuces

Etaler sur les feuilletés la tapenade, ajouter les légumes chauds, puis la roquette et les courgettes, arroser du reste de pistou. Servir.

Alice Délice

