

Bruschetta aux artichauts

Par Elena Cino



Niveau de difficulté

Très facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

20 min

Temps de cuisson

10 min

Régal
Nature

Catégories : Entrées, Apéritifs, C'est la saison, Fromage, Idée repas saine et gourmande, Légumes, Recette facile et rapide, Recette végétarienne

Nos remerciements à Elena Cino pour cette recette de bruschettas aux artichauts. Elle est guide officielle à Rome. Avec ses deux acolytes, Valérie et Ivano, elle propose des « randonnées-dégustations » sur les sept collines et des cours de cuisine typiquement romaine.

Pour 4 personnes

Ingédients

4 tranches Pain de campagne
250 g Tomates cerises ou datterini
250 g Burrata
150 g Artichauts marinés à l'huile d'olive
150 g Olives noires (de Gaeta si possible)
2,5 cl Huile d'olive extra vierge
1 bouquet Basilic
Sel et poivre du moulin

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de bruschetta aux artichauts** en lavant les tomates. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur (si ce sont des datterini). Disposez-les dans un bol et assaisonnez-les d'huile d'olive et d'une pincée de sel. Remuez et réservez.
- 2 **Faites toaster les tranches de pain** au grille-pain, au four, ou encore mieux, sur un gril en fonte.
- 3 **Répartissez sur les tartines** d'abord les tomates puis la burrata, les olives, les artichauts coupés en deux et enfin les feuilles de basilic.
- 4 Poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Ecco fatto ! **Vos bruschettas sont prêtes pour un apericena (apéro-dîner)**, comme disent les Romains...

Si vous avez aimé nos bruschetta aux artichauts...

- Vous aimerez aussi notre **bruschetta au pesto, tomates et burrata**
- Nos **bruschettas tout légume**
- Nos **bruschettas aux courgettes et aux anchois**