

VERRINE DE MOUSSE D'ARTICHAUT AU FROMAGE FRAIS



Pour 8 personnes

Ingrédients :

600 gr de fonds d'artichauts surgelés

30 g de pignons de pin

Le zeste d'un citron

1 jus de citron

1 gousse d'ail émincée

Parmesan en lamelles

250 gr de fromage frais (philadelphia ou Saint Moret)

Huile d'olive

Cuire les fonds d'artichauts.

Mixer finement les artichauts avec le zeste et 1/2 jus de citron. Ajouter l'ail. Saler et poivrer puis ajouter peu à peu l'huile d'olive dans les artichauts jusqu'à obtenir une mousse. Rectifier l'assaisonnement.

Battre le fromage avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de jus de citron et un peu de lait si besoin pour détendre le fromage.

Saler et poivrer. Rectifier l'assaisonnement en citron.

Disposer au fond des verrines, la mousse d'artichaut puis celle au fromage. Mettre au réfrigérateur.

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle.

Parsemer les pignons de pin et des lamelles de parmesan sur chaque verrine au moment de servir.