

Tartinade aux artichauts

Ingrédients

- 2 tasses de cœurs d'artichauts marinés
- 2 c. à thé de zeste de citron
- 2/3 tasse de parmesan
- Persil italien
- Sel et poivre
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- olives noires ou farcies hachés grossièrement en garniture

Instructions

1. Zesteur 1 citron à l'aide du Zesteur du Zesteur/Presse-agrume.
2. Râper le parmesan à l'aide du Maître-râpe.
3. Mettre tous les ingrédients dans l'Extra-chef, sauf l'huile d'olive et les olives.
4. Hacher en ajoutant un filet d'huile jusqu'à ce que la préparation soit un peu texturée.
5. Ajouter quelques olives à la fin et tirer seulement 3 coups pour les réduire grossièrement.