

# Recette : tatin de fonds d'artichauts aux tomates séchées

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 101

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûts dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.



# Tatin de fonds d'artichauts aux tomates séchées

**POUR 4 PERSONNES**

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson: 30 minutes**

### INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée pré-étalée
- Fonds d'artichauts au naturel
- 1 pot de tomates séchées à l'huile (280 g)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200° C (th. 6-7). Huilez un moule.

Egouttez les fonds d'artichauts, puis rangez-les dans le moule. Déposez les tomates entre les artichauts, salez et poivrez.

Recouvrez avec la pâte en appuyant pour qu'elle épouse la forme des artichauts et enfournez pour 30 minutes.

A servir, selon la saison, avec une salade verte ou une salade de tomates.

**Aides auditives NOVASON**  
ACOUSTIQUE MÉDICALE

**laissez vous surprendre**

Novason Acoustique Médicale  
42 rue de la Terrassière, Eaux-Vives  
022 840 27 40 - [www.novason.ch](http://www.novason.ch)

DR et Yves Leresche