

Crostini ai carciofi
Crostini aux artichauts

Pour une quinzaine de morceaux

- 1 baguette de pain tranchée à 1- 1 ½ cm
- 3 œufs
- 3 c. soupe de crème 35%
- 1 c. thé généreuse de moutarde de Dijon
- sel et poivre
- 1 tasse de fromage Gruyère (ou autre, au goût)
- 1 bte de cœurs d'artichauts (ou 2-3 artichauts frais pour ceux qui ont le courage!)

Déposer les tranches de baguettes sur une plaque allant au four. Couper les artichauts en 8 morceaux et les répartir sur le pain.

Dans un bol, battre les œufs avec la crème, la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter le fromage râpé et bien incorporer. À l'aide d'une cuillère à soupe, répartir le mélange aux œufs sur chacun des crostini (par-dessus les artichauts). S'il reste des œufs, on en remet par-dessus.

Mettre au four très chaud (400°F) pendant une quinzaine de minutes ou jusque ce soit bien doré. On peut aussi simplement passer ces crostini sous le grill (broil) en surveillant bien!!

Variante :

À la place des artichauts, déposer sur le pain des petites lanières d'aubergines grillées.