

Verrines de crème d'artichauts, miettes de crabe et tomates confites



6 ou 7 fonds d'artichauts en conserve

1 citron

20 cl de crème fraîche

1 boîte de miettes de crabe

1 petit bocal de tomates confites

sel, poivre

Réserver 2 fonds d'artichauts pour le dressage des verrines. Couper les autres en morceaux et les mixer au blender pour obtenir une préparation homogène. Ajouter la crème fraîche et assaisonner.

Dans le fond des verrines, mettre quelques morceaux de fonds d'artichauts coupés en dés. Ajouter des miettes de crabe puis la crème d'artichauts et décorer le dessus avec des tomates confites.

Réserver au frais . Au moment de servir, décorer avec des mini-gressins.