

Artichauts à la parmigiana



Temps de préparation: 35 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- Pomi Coulis de tomates 750g 400 gr

- **Ingrédients**

- Artichauts 4
- Basilic frais
- Huile d'olive extra vierge
- Mozzarella 1
- Parmesan 150 gr
- Sel et poivre

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Nettoyer les artichauts et les couper en tranches. Enfariner les artichauts et les cuire dans une abondante quantité d'huile d'olive à laquelle vous aurez ajouté une gousse d'ail en chemise.
2. Retirer les tranches d'artichaut une fois qu'elles sont dorées. Faire entretemps cuire pendant 10 minutes le **Pomì Coulis de Tomates** dans un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer et parfumer avec du basilic frais.
3. Dans un plat à four, placer en couches alternées la sauce tomate, les artichauts, le parmesan et la mozzarella.
4. Cuire au four à 180°C pendant 8 minutes.