

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 101

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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

DR et Yves Leresche