

## *Crème d'artichauts et d'avocats, tuile aux pignons*

### Ingrédients :

*pour 4 personnes.*

Artichauts 4 pièces	Avocat 2 pièces	Oignon 1 gros	Ail 2 gousses
Eau de source ( <i>qsp</i> )	Sel de Guérande	Citron 1	Poivre ( <i>qsp</i> )
Huile d'olive ( <i>qsp</i> )	Purée de noisettes 1 Cuillère à soupe	Pignons 100 g	Farine 40 g
Blanc d'œuf 2	Poivre moulin ( <i>qsp</i> )	Champignons 250 g	Cerfeuil 1/4 botte
Crème fraîche 15 Cl	Ciboulette 1/4 botte		

### Matériel :

Casserole, fouet, « couscoussier », presse fruit, plaque pâtisserie, mixeur, tamis ou chinois, fouet, spatule bois.

### Préparation :

Les artichauts épluchés sont citronnés et cuits à la vapeur avec l'oignon et l'ail. Le tout est mixé avec l'avocat puis tamisé et assaisonné. On délaye la purée de noisette avec un peu d'eau et on l'ajoute aux légumes pour donner la consistance d'un potage.

Les tuiles sont faites avec les pignons hachés et mélangés à la farine et les blancs d'œuf, avec un peu de sel et de poivre. Sur la plaque on pose un palet étalé (cuillère à café) de pâte, on fait cuire au four (bord brun) et on retourne sur un rouleau pour donner la forme. Ensuite on garni les tuiles de mousse de champignons (cuire à la vapeur, mixer, refroidir, assaisonner et ajouter la ciboulette ciselée et la crème fouettée).

Servir dans des assiettes bien chaudes et la tuile sur le côté avec des pluches de cerfeuil

**Chaud ou froid, un pastel qui met doucement en appétit.**