

## *Crème d'artichaut Papillon, compotée de tomates et tuile au sésame noir*

Préparation : 60 mn

Cuisson : 40 mn

### Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de fonds d'artichauts frais ou surgelés
- 80 à 100 g de roquefort Papillon
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 5 tomates fraîches
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 3 blancs d'oeufs
- Le poids des blancs d'oeufs en beurre demi-sel
- Le poids des blancs d'oeufs en farine de blé
- 50 g de graines de sésame noir (en magasin asiatique)
- Quelques brins de persil
- Crème de balsamique
- Sel, poivre, muscade



### Recette

Peler les tomates, les épépiner, les couper en petits dés puis les faire compoter dans une casserole à feu doux pendant environ 25 minutes avec l'huile d'olive et le sucre. Saler, poivrer et réserver au chaud.

Cuire les fonds d'artichauts dans l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Les égoutter puis les mixer avec le roquefort, la crème fraîche et un peu de muscade râpée. Réserver au chaud.

Faire fondre le beurre demi-sel et le mélanger avec la farine. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange beurre/farine.

Dresser les tuiles sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé en vous aidant éventuellement d'un pinceau et d'un gabarit : 8 tuiles en forme de rectangle et 4 tuile en forme de larme. Saupoudrer de sésame noir et cuire au four à 210°C (th 7) pendant 3 minutes.

Dresser chaque assiette: déposer une tuile rectangle dans une assiette, parsemer de quelques dés de tomates, dresser des points de crème d'artichaut au roquefort à l'aide d'une poche à douille, superposer une autre tuile rectangle, déposer une nouvelle couche de tomates puis quelques points de crème d'artichaut. Accoler une tuile "larme" verticalement. Dessiner un trait de crème de balsamique, ajouter une pointe de persil et servir de suite.