

## Tartine grillée d'Obsibluie et râpée d'artichaut (Chef Philippe Colin)

	<p><b>Ingrédients :</b></p> <p><i>Pour 4 personnes</i></p> <p>8 pièces d'Obsibluie 4 tranches de pain de campagne au levain (Poilane) 4 pièces d'artichaut violet 4 pièces de calamansi 50 gr de raifort frais</p> <p><b>Purée d'herbes</b> 15 gr de persil plat 15 gr de ciboulette 15 gr de basilic 15 gr de menthe 20 gr d'amandes blanchies 1 dl d'huile de pépin de raisin 1 dl d'huile d'olive 2 gr d sel 2 gr de poivre vert de Penja</p> <p><b>Assaisonnement :</b> huile d'olive, fleur de sel, piment d'espelette.</p>
--	--

Réaliser la purée d'herbes en mixant tout les ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir la consistance d'une purée.

Décortiquer les crevettes et les ouvrir en portefeuille, puis couper les en deux.

Tourner les petits artichauts violet, puis les trancher assez fin avec une mandoline.

Faire griller le pain de campagne.

Etaler la purée d'herbes sur chaque tartine de pain grillée, puis déposer les tranches d'artichauts, puis les crevettes.

Assaisonner les crevettes avec le sel et le piment d'Espelette.

Râper les calamansi avec une micro plane sur les crevettes, puis pressez le jus sur chaque crevettes.

Finir l'assaisonnement avec du raifort frais râpé et un filet d'huile d'olive.