

Crostinis au thon et Olives Apéro antipasti à l'artichaut

Un apéro facile et rapide qui vous fait voyager en Italie, ça vous dit ? [Edda du blog Un déjeuner de soleil](#) vous propose un antipasti typique : de délicieux crostinis au thon et olives aux artichauts, frais et gourmands... Ils disparaissent très très vite.

- 4 à 6 pers.
- 20 Min.

Ingrédients

- 100 g de ricotta fraîche de brebis ou de brousse ou de brocciu
- 10 feuilles de persil plat
- 6 feuilles de basilic (+ un peu pour la garniture)
- 4 morceaux (quarts) d'artichauts marinés à l'**huile** + quelques uns pour la décoration
- 4 tomates cerise pour la garniture
- 1 paquet d'**Olives Apéro Antipasti à l'artichaut**
- 1 baguette tradition
- Quelques feuilles de roquette (facultatif)
- 4 morceaux de tomates confites

Préparation

Mettez dans le bol du mixeur : le thon (retirez la moitié de l'**huile**), la ricotta, les herbes (persil, basilic et roquette), la moitié des **Olives Apéro antipasti aux artichauts** (pensez à dénoyauter au préalable les olives noires), 4 morceaux de tomates confites et les artichauts.

Mixez par à-coups jusqu'à obtenir une sorte de crème un peu moelleuse.

Ajoutez une cuillère à soupe d'**huile d'olive vierge extra Bio**.

Coupez la baguette en tranches d'un demi centimètre et faites-les griller légèrement au grille-pain ou au four à 180°C pendant 5

min.

Garnissez les pains avec la crème au thon et aux **olives** et décorez avec le reste des **olives**, un peu de tomates confites, les morceaux d'artichauts, les tomates cerise coupées et un filet d'**huile d'olive vierge extra Bio**.

Astuces

Conservation : vous pouvez préparer la crème à l'avance, elle se conserve 24h au frais, recouverte de film alimentaire.

Saveurs : elles sont très italiennes tant dans les associations (thon, **olives**, ricotta, artichauts...) que dans la saveur à la fois douce, végétale et légèrement acidulée (ces **Olives Apéro** sont déjà très goûteuses en soi). La **ricotta** apporte un peu de texture et de douceur au tout.

Sel : pas besoin d'ajouter du sel, il y en a déjà beaucoup dans les **olives** et le thon. C'est la **ricotta** qui équilibre l'ensemble.

Les autres recettes à base de thon pour l'apéro

Rillettes de thon au basilic et à l'huile d'olive

Quiche sans gluten au thon et aux olives

Et découvrez vite quels sont les secrets d'un apéritif réussi >>