**Millefeuilles d'artichaut**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 gros artichauts Cardinal**
**- 1 petit oignon violet**
**- thym citron**
**- 1 mozzarella di bufala**
**- parmesan râpé**
**- 3 càs de** [**coulis de tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/) **épais**
**- 2 càs de crème fraîche épaisse**
**- sel & poivre du moulin**
**- Huile d'olive**
**- Tomates cerise en grappes**

**Préchauffage du four (Chaleur tournante)
- à 140°C pour les tomates
- à 180°C pour les artichauts**

**Les tomates cerises confites :**
Rincer les branches de tomates. Poser les branches sur un plat à four.
Asperger de quelques gouttes d'huile. Saler et poivrer.
Enfourner pendant une heure.

**Les millefeuilles d'artichauts :**Nettoyer les artichauts. Je les ai fait cuire au four comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-artichauts-2/).
Les laisser tiédir puis retirer les feuilles et le foin pour dégager les fonds.
Couper chaque fond en deux dans l'épaisseur.
Les faire dorer de chaque côté dans une cuillerée à soupe d'huile. Réserver.
Éplucher et hacher finement l'oignon.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'oignon dans la même poêle que les artichauts.
Couvrir la poêle pendant une dizaine de minutes pour que les oignons deviennent tendres.
Effeuiller du thym citron et laisser cuire encore quelques minutes. Laisser tiédir.
Couper la mozzarella en quatre tranches. Mélanger le coulis avec la crème fraîche.
Monter les millefeuilles en mettant dans l'ordre :
- une rondelle de fond d'artichaut
- une tranche de mozzarella
- une cuillerée de sauce tomate-crème
- une cuillerée d'oignons
- du parmesan râpé.
Renouveler le même montage en terminant par le parmesan.
Mélanger le reste d'oignon avec le reste de sauce.
Déposer deux tas de ce mélange sur le plat, saupoudrer de parmesan et y déposer les millefeuilles d'artichauts.
Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde et gratine.
**Si vous avez fait cuire les tomates à l'avance, glissez les dans le four 5 minutes avant la fin de la cuisson pour les réchauffer.**
Servir immédiatement bien chaud avec un grappillon de tomates cerise.