 **Tourte à l'artichaut**

**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte à tarte catalane :  
- 100 g d'huile d'olive  
- 1 œuf  
- 1 citron non traité  
- ½ càc de sel fin**  
**- un peu d'eau  
Garniture :  
- 10 fonds d'artichauts surgelés  
- huile d'olive  
- 200 g d'allumettes de lardons  
- 1 oignon  
- 4 tomates bien mûres  
- 6 gousses d'ail  
- 3 càs de persil haché  
- thym  
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre  
Repos de la pâte : 20 à 30 minutes au frais  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

**Pâte à tarte catalane :**À faire suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-tarte-catalane/). Laisser reposer pendant la préparation de la garniture.  
  
**La garniture :**Faire cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée. Égoutter.  
Les laisser refroidir puis les couper en dés.  
Mettre les allumettes de lardons dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition Égoutter.  
Hacher finement l'oignon et les lardons. Peler, épépiner et concasser les tomates.  
Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail.  
Faire suer le mélange oignon-lardons dans 3 cuillerées à soupe d'huile chaude.  
Ajouter 50 g d'eau froide.  
Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et que l'eau se soit évaporée.  
À ce moment là, faire blondir l'oignon en remuant régulièrement à la spatule.  
Ajouter l'ail, la tomate, le persil et un peu de thym émietté. Assaisonner.  
Laisser réduire un peu puis laisser refroidir.  
Faire blondir les artichauts dans 3 cuillerées à soupe d'huile et les laisser refroidir.  
Foncer le moule à tarte avec les 2/3 de la pâte.   
Étaler le reste pour faire le couvercle. Piquer la pâte à la fourchette.  
Répartir les fonds d'artichauts sur la pâte et couvrir de la préparation à la tomate.  
Recouvrir du couvercle de pâte et bien souder les bords.  
Dorer à l'œuf si vous le désirez.  
Faire une cheminée au centre et la maintenir ouverte avec un petit bristol roulé.  
Faire cuire pendant 30 à 35 minutes. Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Déguster tiède ou froid.