 **Tarte aux artichauts**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**
**- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60 g d'eau
Garniture :
- 10 (8 + 2) fonds d'artichauts
- 250 g d'oignons
- 35 g (20 g + 15 g) d'huile d'olive
- 150 g de lait
- 2 petits suisses
- 45 g de crème fraîche épaisse
- 15 g de farine
- 2 petits suisses
- 50 g de comté râpé
- 2 œufs**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

**La pâte :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le moule à tarte, piquer à la fourchette et réserver couvert et au frais pendant la préparation de la garniture.
**La garniture :**
Faire cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Les égoutter et les laisser refroidir.
Éplucher et émincer les oignons.
Faire chauffer 20 g d'huile d'olive et y faire étuver les oignons à feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 15 minutes. Les oignons doivent fondre sans colorer.
Arroser avec le lait, porter à frémissement et laisser cuire encore pendant 15 minutes.
Ajouter 2 fonds d'artichauts coupés en dés et mixer l'ensemble.
Passer au tamis.
Faire un roux blanc avec 15 g d'huile d'olive et la farine.
Ajouter la fondue d'oignons et laisser quelques minutes sur le feu en remuant constamment, pour que la préparation épaississe un peu.
Saler & poivrer, râper un peu de muscade et ajouter la moitié du fromage râpé.
Laisser refroidir.
Écraser les petits suisses et les mélanger avec la crème.
Incorporer la préparation aux oignons et les œufs, mélanger.
Couper les fonds d'artichauts restants en dés et les répartir sur le fond de pâte.
Couvrir de la crème préparée.
Saupoudrer du fromage râpé restant.
Enfourner pour 45 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler et de savourer.