 **Tian d'artichaut au vin**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**Préparation : 10 minutes - Cuisson : 35 mn

**- 10 fonds d'artichauts (surgelés)
- 18 oignons grelots (surgelés)
- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 1 càc de farine
- 2 dl de vin rouge
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 feuille de laurier
- 1 brindille de thym
- ciboulette
- 1 citron
- 3 càs d'huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Couper les fonds d'artichauts en quatre.
Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, y tourner les oignons et les lardons pendant 2 minutes.
Ajouter les fonds d'artichauts, le laurier et le thym. Saler et poivrer.
Bien remuer.
Ajouter la farine et mélanger vivement pour bien enrober les artichauts.
Arroser avec le vin blanc et le vin rouge.
Amener à ébullition puis baisser aussitôt le feu.
Couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes.
Incorporer ½ verre d'eau et poursuivre la cuisson à découvert et à feu vif pour faire évaporer presque totalement le liquide de cuisson.
Saupoudrer de ciboulette ciselée et servir bien chaud.