 **Tajine aux artichauts**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 8 fonds d'artichauts
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 oignon
- 250 g de viande de bœuf hachée
- 1 càc de curcuma
- 1 grosse pincée de piment en poudre
- sel & poivre du moulin
- 60 ml d'eau
- 7 œufs
- 100 g de comté râpé
- 1 càs de persil haché**

**1 plat à manqué de 22 cm de diamètre beurré (plat marguerite en silicone pour moi)
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Faire cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres sans s'écraser. Les égoutter et les couper en lamelles. Réserver.
Émincer mes oignons finement et les faire suer dans l'huile chaude.
Ajouter la viande hachée et remuer à la cuillère de bois pour bien détacher les grains.
Ajouter le curcuma, le piment, du sel et du poivre ainsi que l'eau.
Porter à ébullition, puis laisser mijoter doucement pendant une dizaine de minutes.
Battre les œufs en omelette, ajouter le comté râpé, le persil,  les lamelles d'artichauts et le mélange à la viande.
Bien remuer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface.
Enfourner pour 45 minutes environ.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.
**Vous le servirez chaud, tiède ou froid.**