 **Tartelettes aux artichauts**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/Tartelettes-aux-artichauts-DSCN4349_24312.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :  
- 200 g de farine - 100 g de beurre - 50 g d'eau - 1 pincée de sel  
Garniture :  
- 250 g de fonds d'artichauts (8 ou 9) - 1 tablette de bouillon de volaille  
- 300 g de fromage blanc - 145 g de crème fraîche épaisse - 2 œufs  
- 60 g de parmesan râpé - sel & poivre du moulin - muscade râpée - comté râpé**

**6 moules à tartelettes de 12 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**Vous la ferez en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), avec les proportions données.  
Étaler la pâte au rouleau.  
Foncer les moules et les réserver au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**Mettre les fonds d'artichauts dans une casserole et les couvrir d'eau.  
Ajouter la tablette de bouillon et porter à ébullition.  
Laisser frémir une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les fonds soient tendres.  
Égoutter et laisser refroidir.  
Couper les fonds d'artichauts en lamelles.  
Les répartir dans les fonds de tartelettes.  
Mettre dans un saladier le fromage blanc, la crème et les œufs.  
Ajouter le parmesan, du sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et du poivre, ainsi qu'une bonne pincée de muscade râpée.  
Mélanger pour obtenir une préparation homogène. Napper les fonds d'artichauts avec cette crème.  
Saupoudrer généreusement de comté râpé. Enfourner pour  40 minutes environ : **La pâte est cuite et le dessus des tartelettes est doré et tout gonflé.**