**Tarte aux fonds d'artichauts**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Tarte-aux-fonds-dartichauts-IMG_5529_33549.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 250 g de farine** **- 1 pincée de sel** **- 125 g de beurre** **- 65 g d'eau**  
**La garniture :  
- 7 fonds d'**[**artichauts**](http://recettes.de/artichauts) **(350 g environ)** **- 125 g de petits pois écossés**  
**- 250 g de ricotta** **- 3 œufs** **- 60 g de crème fraîche**   
**- 50 g de parmesan (+ un peu pour la finition)** **- 100 g de vin blanc sec**  
**- Un bouquet de persil** **- quelques tiges de ciboulette** **- sel & poivre du moulin**

**1 moule ou un cercle à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**À faire avec les proportions données et suivant la recette de la [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte et en foncer le moule. Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais.  
**La garniture :**  
Faire cuire les petits pois  à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes  
Les égoutter soigneusement et les laisser refroidir.  
Faire cuire les fonds d'artichauts jusqu'à ce qu'ils soient tendres.  
Les égoutter et les laisser refroidir puis les couper en petits dés.  
Hacher finement au couteau le persil et la ciboulette.  
Écraser la ricotta à la fourchette et mélanger au fouet avec la crème, les œufs, le parmesan, le vin blanc et les herbes. Saler et poivrer.  
Répartir sur le fond de tarte, les dés de fonds d'artichauts et les petits pois.  
Couvrir avec la crème. Saupoudrer de parmesan râpé.  
Enfourner pour 45 minutes environ, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.  
Démouler ou décercler sur une grille.   
Servir chaud ou tiède escorté d'une salade verte.