 **Quiche aux artichauts**

 **Pour 6 croquants-Gourmands**

**La pâte brisée
- 180 g de farine
- 90 g de beurre
- 45 g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 càc d'herbes de Provence**
**La Garniture :
- 2** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **fraîches
- 150 g de tomates séchées confites à l'huile
- 15 cl de crème fleurette
- 3 œufs
- 12 mini cœurs d'artichauts au naturel
- quelques brindilles de thym citron
- sel & poivre du moulin - muscade râpée**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Vous la ferez suivant la recette de la [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), simplement en ajoutant les herbes.
Garnir le moule, piquer la pâte à la fourchette. Couvrir et réserver au frais.
**La garniture :**
Couper les tomates confites bien égouttées en petits dés.
Peler et épépiner les tomates fraîches. Les couper également en petits dés.
Égoutter les cœurs d'artichauts et les parsemer de feuilles de thym citron.Battre les œufs avec la crème. Saupoudrer d'une pincée de muscade râpée. Saler & poivrer.Répartir les tomates séchées et fraîches sur le fond de tarte. Verser la crème sur les tomates.
Couper les cœurs d'artichauts en 2 et les disposer sur la tarte. Éparpiller des feuilles de thym.
Enfourner pour 35 minutes. Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.Servir chaud ou tiède.