

**Quiche aux artichauts et bleu d'Auvergne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/quiche-aux-artichauts-et-bleu-dauvergne-p1170516-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) **:**  
**- 180 g de farine**  
**- une pincée de sel**  
**- 90 g de beurre**  
**- 50 g d'eau  
La garniture :**  
**- 6** [**fonds**](https://recettes.de/fond-d-artichaut) **d'**[**artichauts**](https://recettes.de/artichauts) **(1)**  
**- 200 g de** [**bleu d'Auvergne**](https://recettes.de/bleu-d-auvergne)  
**- 200 g de crème fraîche**  
**4 œufs**  
**sel & poivre du moulin**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Préparer la pâte brisée avec les ingrédients donnés comme dans la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le cercle et garder couvert et au frais.  
Faire cuire les fonds d'artichauts pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les égoutter et les laisser refroidir.  
Mettre dans le bol du robot, le fromage coupé en dés, la crème et les œufs.  
Mixer pour obtenir une préparation lisse. Saler très peu (je ne l'ai pas fait) et poivrer.  
Déposer sur la pâte les fonds d'artichauts coupés en deux.  
Les couvrir de crème au fromage.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Décercler délicatement et laisser tiédir sur une grille.  
Savourer chaud ou tiède avec une salade.