

Tarte à la crème d'artichauts et oignon au parmesan et basilic pourpre

Je suis en train de vider le congélateur. J'ai un demi agneau qui arrive!!! J'avais des coeurs d'artichauts en pagaille... la suite d'hier avec les gnocchis à la crème d'artichauts gratinés au jambon et graines de courge.



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 gros oignons
- 4 à 5 gros oignons verts (cébettes)
- 6 à 8 fonds d'artichauts
- 6-10 branches fleuries de basilic pourpre
- 50 ml de crème liquide légère
- 100 ml de lait
- 100 g de râpé
- 100 g de parmesan
- 3 c. à soupe de beurre salé (+ 1-2 c. à soupe supplémentaire(s))
- 2 c. à soupe de farine
- 2-3 c. à soupe de chapelure
- 3 oeufs
- 100 ml d'eau de cuisson des artichauts
- Sel et poivre

Préparer la béchamel avec 3 c. à soupe de beurre, la farine, le lait, la crème et 100 ml d'eau de cuisson des artichauts. Une fois épaissie, le râpé.

Faites cuire les fonds d'artichauts à l'eau. Une fois les artichauts cuits, c'est à dire, lorsque vous pouvez enfoncer la pointe d'un couteau dans la chair, récupérez l'eau de cuisson et réservez les fonds d'artichauts.

Ajoutez 6 fonds d'artichauts à la béchamel et mixez. Laissez tiédir.

Battez les oeufs et ajoutez à la préparation tiède.

Pendant ce temps, faites précuire la pâte à tarte piquée à la fourchette et recouverte d'un papier aluminium pendant 10 minutes à 220°C. Retirez le papier et faites cuire encore 5 minutes à 200°C. Une fois cuite, déposez les oignons puis la sauce. Parsemez de parmesan râpé, de chapelure. Salez et poivrez. Répartissez en surface des tranches fines de beurre salée puis faites cuire à 200°C dans le milieu du four pendant environ 30 minutes.

Décorez avec les fleurs de basilic.

Mes suggestions :

- Ma recette de béchamel
- Recettes de tartes, quiches, pizzas, bricks...
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-tarte-a-la-creme-d-artichauts-et-oignon-au-parmesan-et-basilic-pourpre-58779632.html>