

Tourte aux fonds d'artichauts

Ingrédients pour 4 personnes ou 20 petites tourtes de 5 cm de diamètre:

2 pâtes feuilletées étalées ou préparer une [pâte feuilletée](#) avec

250 g de farine	1 boîte de fonds d'artichauts
12,5 cl d'eau	200 g de ventrèche
25g de beurre pommade	1 oignon
5 g de sel	200 g de pulpe de tomate
175 g de beurre	10 cl d'eau
	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
	Thym
	Sel, poivre

Préparer la pâte feuilletée ou dérouler la pâte prête :

Pétrir les ingrédients à petite vitesse au robot pour obtenir un pâton.

Filmer le pâton et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.

Abaissier au rouleau à pâtisserie, lui donner la forme d'un rectangle. Placer le beurre au centre du rectangle de pâte.

Rabattre les bords droits et gauches de la pâte sur le beurre.

Donner un tour simple, il faudra en faire six en tout.

Abaissier la pâte dans la longueur avec le rouleau, puis la replier sur elle-même en trois parties égales, tourner la pâte d'un quart de tour.

Répéter un second tour simple et laisser reposer 45 minutes au frigo.

Redonner deux tours simples, et laisser à nouveau reposer la pâte au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Après deux derniers tours simples et 1 heure de repos au frais, la pâte peut enfin être abaissée une dernière fois et utilisée.

Diviser la pâte en deux parts égales, étaler en deux cercles de 25 cm de diamètre.

Préparer la tourte :

Faire blanchir la ventrèche 10 minutes dans de l'eau bouillante. L'égoutter. Attendre qu'elle tiédisse.

Hacher la ventrèche. Réserver.

Couper l'oignon en brunoise, le faire revenir dans l'huile d'olive, ajouter la ventrèche, bien mélanger, faire revenir 5 mn. Ajouter la pulpe de tomate, l'eau, le thym, le sel et le poivre. Laisser mijoter 20 minutes, il ne doit plus y avoir de liquide.

Rectifier l'assaisonnement.

Allumer le four à 180°

Détailler les fonds d'artichaut en tranches fines, les disposer sur la première abaisse de pâte.

Couvrir avec la sauce.

Poser la seconde abaisse de pâte, souder les bords avec de l'eau.

Faire une cheminée au milieu de la tourte.

Badigeonner avec un jaune d'oeuf passé au pinceau.

Enfourner, cuire 30 minutes, la tourte doit être dorée.

Servir chaud ou froid.