

# TARTE AUX ARTICHAUTS ET COMTE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



## Ingrédients

1 pâte feuilletée  
1 petit bocal de cœurs d'artichauts  
1 petit bocal de fonds artichauts  
150 g de crème fraîche  
100 g de comté  
1 œuf  
50 g de pignons de pin

## Salsa verde au comté

1 bouquet de basilic  
3 gousses d'ail  
10cl d'huile d'olive  
60g de pignons de pin  
100g de comté  
Sel  
Poivre

Egouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les en deux. Egouttez les fonds d'artichauts, conservez-les entiers s'ils sont petits.

Chemisez le moule avec la pâte feuilletée, piquer le fond.

Pelez et pressez l'ail dans un grand bol, ajoutez la crème fraîche, l'œuf, salez, poivrez, râpez un peu de noix de muscade et bien mélanger.

Étalez cette préparation sur le fond de tarte.

À l'aide d'un économe, émincez la moitié du comté en copeaux sur la tarte, placer les morceaux d'artichauts et recouvrir avec le reste des copeaux de comté. Parsemez de pignons de pin.

Enfourner 25 minutes dans un four à 190°C.

## Salsa verde au comté

Emincer les gousses d'ail et les mixer avec les pignons, l'huile et le comté. Saler, poivrer, ajouter le basilic et mixer à nouveau. Servir avec la tarte encore chaude.

**Astuce :** vous pouvez réaliser une salsa rossa, en remplaçant le basilic par un poivron rouge.