

Tourte d'artichauts au Parmesan râpé



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 grs Parmesan [Reggiano](#) râpé
400 grs farine
50 grs huile d'olive
1 kg bettes
12 artichauts (petits)
50 grs beurre
50 grs huile d'olive
50 grs mie de pain
5 cl lait
1 oignon
Sel, poivre
marjolaine.

Préparation

Façonnez la pâte sur une planche farinée. Roulez en pâton. Conservez en attente 1 heure dans un linge fariné. Epluchez, nettoyez les bettes. Essorez et hachez-les. Nettoyez les artichauts. Equeutez-les. Otez les feuilles extérieures, les feuilles intérieures et le foin. Hachez l'oignon, émincez les artichauts. Dans une sauteuse contenant la moitié de l'huile, faites rissoler l'oignon, émincez et les fonds d'artichauts. Lorsqu'ils auront légèrement cuit, ajoutez les bettes et terminez la cuisson à couvert pendant 20 minutes. Semez alors le parmesan et la moitié de la mie de pain. Laissez mijoter en remuant pour bien mélanger. A part, faites chauffer le beurre avec un peu d'huile, assaisonnez de sel, poivre et marjolaine. Tenez en réserve. Sur la planche farinée, étendez la pâte au rouleau. Divisez-la en deux parts inégales. Abaissez-la à 3 mm. Oignez la tourtière, foncez-la au moyen de la plus grande abaisse. Piquez le fond, laissez déborder la pâte de 2 à 3 cm. Garnissez au moyen de la composition sur environ 2 cm d'épaisseur. Egalisez bien et recouvrez de la seconde abaisse. Soudez et roulez les bords en bourrelets. Oignez la pâte au pinceau. Striez à la fourchette. Enfourez 45 minutes à 200 – 220 °.

* Repos de la pâte : 1 heure.