

TATIN AUX ARTICHAUTS



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 fond de tarte de pâte feuilletée pur beurre
- . 1 boîte de 8 fonds d'artichauts
- . 50 g de beurre
- . 40 g de sucre en poudre
- . Sel, poivre, thym

Egouttez les fonds d'artichauts et réservez-les.

Préchauffez le four à 240°C.

Dans une casserole, faites caraméliser le sucre et le beurre. Lorsque la couleur est bien ambrée, versez dans un moule à manqué et répartissez le caramel sur tout le fond du moule.

Détaillez les fonds d'artichauts en lamelles et déposez-les en rosace. Salez et poivrez. Parsemez de thym effeuillé.

Enfournez et laissez cuire 10 min. Ensuite sortez le plat du four et placez la pâte feuilletée sur les artichauts en rentrant les bords. Piquez la pâte à la fourchette en plusieurs endroits.

Enfournez et poursuivez la cuisson 20 min supplémentaires à 200°C.

Démoulez la tarte tatin quelques minutes après la sortie du four. Servez tiède.