



Tarte méditerranéenne aux artichauts

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

4 oignons

huile d'olive

1 peau de pâte feuilletée (de préférence rectangulaire, mais vous pouvez aussi la choisir ronde)

1 petit bocal de ricotta

1 boîte cœurs d'artichaut (ou 1 bocal, égouttés)

1 petit bocal d'olives noires (en rondelles)

sel et poivre

1 bulbe de persil plat (haché)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Faites-les dorer dans un généreux filet d'huile d'olive. Cela peut prendre un certain temps, faites preuve de patience. Ensuite, laissez-les s'égoutter brièvement sur du papier absorbant.
- 2.** Étalez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrez-la de ricotta. Laissez cuire pendant \pm 25 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Ajoutez les oignons, les cœurs d'artichauts et les olives. Aspergez d'huile d'olive, salez et poivrez. Renfournez le plat pour 10 minutes. Garnissez de persil et servez.