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 ± 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.**