

## Tarte artichaut, pistache et oignon violet

8 petits artichauts marinés à l'huile d'olive  
120 g de pâte brisée  
4 tranches de speck (jambon fumé)  
2 oignons violets  
50 g de pistaches vertes  
1 œuf  
20 cl de Soja Cuisine Gerblé

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte préalablement recouvert de papier sulfurisé. Réservez au frais.

Dans une poêle, faites suer légèrement les oignons émincés avec le speck coupé en lanières. Dans un saladier, mélangez le Soja Cuisine, l'œuf, les oignons et le speck. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez et versez dans le fond de tarte.

Égouttez soigneusement les artichauts et coupez-les en deux. Disposez-les en rosace sur la garniture. Parsemez de pistaches grossièrement hachées et recouvrez avec une feuille de papier d'aluminium. Enfourez 20 minutes à 200°C puis retirez le papier et laissez dorer 5 minutes.

