

PLAT

TARTE FENOUIL CONFIT ET CHEVRE CHAUD

Pour **4 à 6 personnes**

Préparation **20 min**

Cuisson **35 à 40 min**



Ingrédients

- 2 gros bulbes de fenouil
- 2 CS d'huile d'olive
- sel, piment d'Espelette ou cumin
- 2 CC de miel et/ou sucre
- 2 fromages de chèvres frais ou affinés
- 1 pâte feuilletée ou brisée

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Émincer finement le fenouil et le poêler dans l'huile d'olive avec le miel et le sucre 10-15 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que le fenouil soit tendre et caramélisé. Assaisonner
3. Préparer un moule à tarte avec la pâte feuilletée et y verser la préparation
4. Couper les fromages en deux et disposer les rondelles sur le dessus de la tarte
5. Enfourner à 180°C pour 35 à 40 minutes
6. Déguster avec une salade

Variez les goûts et les plaisirs

Ajouter avant d'enfourner un mélange de 3 œufs battus, 3 CS de crème et un peu de lait pour une version quiche plus consistante

Alterner fenouil et tranches de tomates et assaisonner de thym frais ou de basilic

Ajouter des morceaux de poulets, de lardons, de truite ou de tofu fumé

Mettre en fond de tarte de la crème fraîche à la moutarde ou de la sauce tomate

Choisir plutôt du parmesan, de la tomme céronnée, de l'emmental râpé, du roquefort ou même un carré de kiri