

Tarte au Fenouil

Une jolie tarte pour un déjeuner











Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- 2 bulbes de fenouil
- 200 g de dés de jambon
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 bûche de chèvre
- Huile d'olive
- Beurre doux
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Plat à tarte
- Fouet
- Sauteuse
- Saladier ou bol

Préparation:

- Emincer finement le fenouil
- Faire revenir le fenouil dans la sauteuse avec un filet d'huile d'olive et du beurre
- Poivrer
- Dans un saladier, casser les œufs, ajouter la crème et battre au fouet
- Poivrer
- Préchauffer le four à 200°
- Quand le fenouil est prêt, étaler la pâte
- Répartir le fenouil, les dés de jambon et l'appareil œuf/crème
- Mettre des tranches de chèvre
- Enfourner pour 40 mn en surveillant pour éventuellement couvrir

Bon appétit !