

## Tarte feuilletée d'automne aux fenouils et carottes

Ingrédients pour 1 moule de 26 cm

- Pour tarte de 26 cm
  - 1 Pâte feuilletée (maison de préférence)
  - 2 gros fenouils
  - 2/3 grosses carottes
  - 1 oignon jaune
  - 3 gousses d'ail
  - 5cl de crème liquide
  - Origan
  - 1 jaune d'oeuf + un filet de lait pour la dorure
  - Huile d'olive
  - 1 Poignée de comté râpé
  - 1 cuillère à soupe de parmesan râpé



## *Etapes*



- Commencer par préparer les fenouils en retirant le trognon, les branches vertes et les tronçons. Les passer sous l'eau et les couper en morceaux.
  - Eplucher et ciseler l'oignon.
  - Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et ajouter l'oignon et les fenouil. Les cuire au début à feu vif.
  - Eplucher les carottes, les laver et à l'aide d'un économe rasoir, faire des tagliatelles de carottes. Les ajouter au fenouil.
  - Baisser le feu. Ajouter l'ail ciselé, la crème et saupoudrer d'origan. Couvrir et laisser cuire
  - Étaler la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau puis la mettre dans le moule.
  - Égaliser les côtés, piquer le fond avec une fourchette et mettre au frais jusqu'à la fin de la cuisson des légumes.
  - Lorsque les légumes sont cuits, sortir la pâte du frigo et étaler les légumes
  - Saupoudrer de parmesan râpé puis ajouter le comté râpé.
  - Préchauffer le four à 185° Enfourner lorsque le four est chaud et cuire la tarte durant 25 minutes.
  - Sortir la pâte du four et la démouler sur un plat. Couper des portions et déguster avec une salade