

Tarte feuilletée d'automne aux fenouils et carottes

Ingédients 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



Étapes

- Commencer par préparer les fenouils en retirant le trognon, les branches vertes et les trognons. 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
- Etaler la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau puis la mettre dans le moule.
- Egaliser 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

