



FICHE RECETTE



INGREDIENTS 4 Personnes

1 pâte feuilletée pur beurre
300 gr d'une compotée de
fenouils/poivrons, oignons,
d'origan, d'épices.. au choix
1 Pot de chavroux
Comté râpé
un jaune d'oeuf pour la dorure
mélangé avec un filet de lait
Origan séché de bonne
qualité
Fleur de sel – Poivre au moulin
(seulement si nécessaire)



Tarte fenouil poivrons sur lit de chèvre frais



ÉTAPES



1. Mettre le reste de légumes réalisés à l'avance dans une assiette et les couper en petits morceaux
2. Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné puis la placer dans un moule à tarte. Couper les bords
3. Etaler généreusement du chavroux pour bien recouvrir le fond de pâte.
4. Répartir les légumes sur le tout.
5. Mettre un jaune d'oeuf dans un ramequin, ajouter un petit filet de lait et badigeonner, avec un pinceau le tour de la tarte avec cette préparation.
6. Saupoudrer d'origan
7. Ajouter le comté râpé et placer la tarte au frais le temps de préchauffer le four à 200° c.
8. Lorsque le four est chaud, sortir la tarte et l'enfourner pour 20/25 minutes.
9. Découper la tarte et servir avec une salade verte

