

Tarte au fenouil, truite fumée, chèvre et tomates séchées

Aujourd'hui je vous propose une recette de **tarte salée** qui utilise plus d'ingrédients que d'habitude mais qui a l'avantage d'être super gourmande ! J'ai mis beaucoup plus de choses dans cette tarte que la recette de départ*, parce que pour tout vous avouer je n'aime pas du tout le **fenouil**, enfin je n'aime pas le goût anisé en général. Je voulais cependant utiliser ceux de mon panier de légumes récupéré à l'AMAP, donc je me suis mise en tête de trouver LA recette qui me ferait aimer le **fenouil**. Je l'ai bien adaptée pour être sûre que le goût anisé du **fenouil** ne soit pas présent, et le pari a été officiellement réussi ! Je peux désormais dire que j'aime le fenouil ! (quand il est bien cuit, utilisé en petite quantité et noyé au milieu de plein d'autres saveurs, certes...). Et vous, vous avez des recettes à base de fenouil que vous aimez ?



Préparation : 35 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour une tarte de 6 personnes (20 cm de diamètre) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée (vous pouvez aussi utiliser une pâte brisée)
- 2 bulbes de fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique.
- 1 cuillère à café de sucre roux
- 4 gros pétales de tomates séchées
- 100 g de truite fumée (environ 2 tranches)
- 50 g de bûche de chèvre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- Du sel et du poivre



Préparation :

1. Dans un premier temps, déroulez la pâte feuilletée, déposez-la dans votre moule ou votre cercle à tarte et mettez-la au frais. Cela évitera que les bords ne s'affaissent à la cuisson.
2. Ensuite, lavez les fenouils, retirez les extrémités et émincez les bulbes en fines lamelles. Dégermez la gousse d'ail et hachez-la finement. Épluchez l'échalote et émincez-la finement également.
3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et l'échalote émincés puis faites-les revenir à feu moyen pendant 2 minutes.
4. Ajoutez ensuite les lamelles de fenouil, puis faites cuire le tout à feu doux pendant 20 minutes à couvert, jusqu'à ce que le fenouil soit tendre. Pensez à mélanger de temps en temps.
5. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
6. En fin de cuisson, ajoutez dans la poêle le sucre roux et le vinaigre balsamique, puis faites cuire une dernière fois à feu vif pendant 2 minutes, en mélangeant. Salez légèrement, poivrez, ajoutez les tomates séchées préalablement coupées en petits dés puis mélangez.
7. Préparez ensuite l'appareil à quiche : Dans un bol ou un petit saladier, battez à l'aide d'une fourchette l'oeuf entier avec la crème liquide puis poivrez.
8. Sortez votre fond de tarte du réfrigérateur : ajoutez dans le fond le mélange ail/échalotes/fenouil/tomates séchées.
9. Coupez la truite fumée en lamelles puis déposez-les dans la tarte. Coupez la bûche de chèvre en petits morceaux puis parsemez-les sur la tarte. Enfin, versez votre appareil à quiche sur le dessus de votre tarte et enfournez-la pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Dégustez bien chaud avec une salade verte !

** Recette de base trouvée sur le blog [C'est moi qui l'ai fait](#) et modifiée par mes soins.*