



TARTE AU FENOUIL, TOMATES ET PARMESAN



2 pers.



35 min.



1000 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

1 pâte à gâteau / 600g. de fenouil / 2 tomates /
1,5dl. de crème / Parmesan

FOND DE PLACARD

1 oeuf / 2cs. de moutarde / Huile d'olive / Poivre

Préalable. Préchauffer le four à 200C°.

Fenouil. Couper les bulbes de fenouils en deux, retirer le coeur, puis les couper en petits morceaux. Cuire le fenouil à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

Tomates. Couper les tomates en petits morceaux, puis les ajouter au fenouil.

Oeuf. Mélanger l'oeuf avec la crème et 3cs. de parmesan. Poivrer.

Tarte. Piquer la pâte à gâteau sur toute la surface à l'aide d'une fourchette, puis tartiner la moutarde. Déposer le mélange fenouil-tomate, puis verser le mélange oeuf-crème-parmesan. Saupoudrer un peu de parmesan, puis cuire au four pendant 20 minutes à 200C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.