

## Tarte au fenouil ([www.forums.supertoinette.com](http://www.forums.supertoinette.com))

### **Ingrédients :**

pâte brisée  
1 oignon émincé  
1 gousse d'ail pressée  
1 bulbe de fenouil émincé  
1 cs de graines de fenouil  
2 cs de feuilles de fenouil ciselées  
4 oeufs  
25 cl de crème  
sel, poivre

### **Préparation :**

Foncer et piquer un moule à tarte et garder au frais. Préchauffer le four à 180° C. Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes. Faire de même avec le fenouil.

Sur le fond de tarte, étaler l'oignon, l'ail et le fenouil. Ajouter les graines et feuilles de fenouil. Verser les oeufs battus avec la crème, sel et poivre sur la préparation. Cuire 30 minutes au four. Servir chaud ou froid.