

Tarte de fenouils et moutarde à l'ancienne

Tarte de fenouils et moutarde à l'ancienne

Vos fenouils, 5 oeufs, 50 gr de beurre, 25 cl de crème fraîche, 3 cs de moutarde des Meaux, ½ cc de curry, sel, poivre.

Tarte de fenouils et moutarde à l'ancienne

Vos fenouils, 5 oeufs, 50 gr de beurre, 25 cl de crème fraîche, 3 cs de moutarde des Meaux, ½ cc de curry, sel, poivre. Etalez la pâte feuilletée dans une plaque et faire cuire à 180°C 10mn sans garniture.

Epluchez les fenouils, coupez-les en lanières. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites-y revenir, à couvert, les fenouils pendant 10 minutes. Dans un saladier, cassez les oeufs, battez-les avec la crème fraîche, salez, poivrez, parsemez de curry, ajoutez la moutarde et mélangez bien. Disposez les fenouils sur le fond de la tarte, arrosez de votre préparation et enfournez à 180°C pour 30 minutes.