



Tarte au fenouil, poivrons grillés et fromage de chèvre



Catégories : Etrée/plat * végétarien

Ingrédients:

- une pâte à tarte (je prends la pâte brisée de chez [Picard](#), car elle ne contient pas d'huile de palme, ni de saindoux, ni d'alcool... ni de...ni de...)

- 1 oignon rouge
- 1 bulbe de fenouil
- 1 poivron grillé à l'huile
- 1 gousse d'ail
- 200 ml de crème de soja
- 100 ml de lait de soja
- 100 gr de fromage de chèvre
- 2 œufs
- des olives noires

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°. Mettez la pâte dans un plat à tarte, recouvrez de haricots secs et faites cuire à blanc la pâte durant 15 minutes environ.

Pendant ce temps, préparez l'appareil. Émincez l'oignon, le fenouil et le poivron et écrasez la gousse d'ail. Dans une poêle faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites cuire l'oignon et le fenouil pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils deviennent

légèrement caramélisés. Ajoutez ensuite l'ail et le poivron et faites cuire encore quelques minutes. Laissez ensuite refroidir le mélange.

Dans un bol, battez légèrement les œufs avec la crème et le lait.

Une fois que la pâte est légèrement dorée, versez par dessus le mélange de légumes. Ajoutez des petits morceaux de fromage de chèvre et des olives par ci par là. Ajoutez par dessus le mélange à base d'œuf puis enfournez pendant 20/25 minutes environ.

Laissez tiédir avant de servir accompagnée d'une jolie salade verte.

Bon appétit !