Tarte rustique Fenouil Orange

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2020/05/L1570998-1.jpg)

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

* Pâte sablée (peut se faire la veille): 130 g de farine, 60 g de beurre, 1 petit œuf, 1 pincée de sel, 1 cuil. à s. de graines (mélange de sésame et fenouil)
* 2 bulbes de fenouil, 1 orange bio, 10 cl de lait de coco, huile d'olive, 1 gousse d'ail, piment d'Espelette, épices (curry par exemple)
* 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation:

Faire la pâte sablée:

Verser la farine, le sel et le beurre mou dans le bol du robot et mélanger. Ajouter l'œuf et mélanger rapidement (ajouter éventuellement une cuillerée d'eau si la pâte est trop sèche.  
  
Incorporer une cuillerée des graines, rassembler la pâte en boule, filmer et mettre au frigo au moins 1 heure.

Préparer la garniture:

Passer un bulbe de fenouil à la mandoline (ou couper très finement au couteau). Tailler 1/2 orange en très fines lamelles.   
Etaler l'ensemble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, arroser d'huile d'olive, assaisonner avec fleur de sel et piment d'Espelette, puis mettre au four à 150 °C environ 40 minutes.  
 Couvrir d'un papier alu pour empêcher la coloration.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive (ou huile de coco) dans une poêle.   
Ajouter le 2 ème bulbe de fenouil également finement émincé à la mandoline.   
Faire suer, ajouter la gousse d'ail émincée, le curry et verser le lait de coco. Assaisonner et cuire à couvert. S'il reste du liquide en fin de cuisson, retirer le couvercle pour assécher la préparation sison ce sera un désastre sur la pâte.

Etaler la pâte sablée entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Répartir la compotée de fenouil au lait de coco sans aller tout au bord de la pâte.

Recouvrir avec le mélange fenouil/orange (selon l'épaisseur des tranches d'orange, retirer ou non la peau). Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur.  
Diluer le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau; badigeonner le pourtour de la tarte et enfourner 40 minutes à 180 °C en couvrant si besoin la garniture avec un papier alu pendant la cuisson.

Râper quelques zestes d'orange et éventuellement un filet d'huile d'olive sur le dessus et servir aussitôt.

**www.assiettesgourmandes.fr**