

## Ingrediënten en Recept



# TARTE FENOUIL, CHÈVRE ET MIEL

mmmEat



1 pâte Brisée



1 fenouil  
Huile d'olive



1 oignon  
rouge



80 g de bûche  
de chèvre



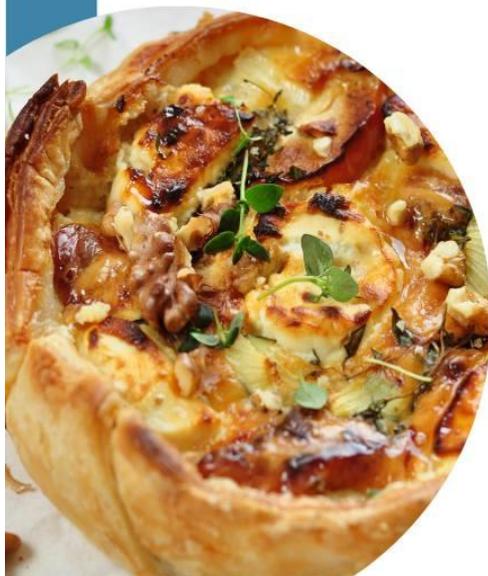
1 càs de  
miel



Herbes de  
Provence



Sel,  
poivre



- Préchauffe le four à 200°C.
- Prépare le fenouil en coupant les branches et en enlevant la base dure.
- Émince le fenouil et l'oignon.
- Fais revenir le tout à la poêle dans un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes.
- Étale la pâte dans un plat à tarte.
- Dépose sur le dessus le mélange fenouil et oignons. Sale, poivre.
- Coupe des rondelles de fromage de chèvre.
- Ajoute une cuillère à soupe de miel et disperse les morceaux de chèvre.
- Saupoudre d'un peu d'herbes de Provence.
- Enfourne pendant 20 minutes.

Bron

25/07/2024



Internet - Facebook - Les recettes saines et gourmandes de mmmEat

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=545232077811229&set=a.545233907811046>

Info Martine Lycke

Kruimeldeeg in vorm leggen  
(oranje ma Koen grootste)

1 venkel in kleine stukjes snijden

2 rode uien

Bakken, 5 min in wat olijfolie

+ wat water, zo mogen zachter

= 1 ste laag

Daarop

Verse turkse kaas

Gehakte noten mix Lidl

Honing

Kruiden:

Kaneel, provençaalse kruiden, garnalenkruiden Verstegen

Oven: 200°C, 20 minuten

Fotos

