

# *Tarte fine au fenouil et au citron*

## *Pour 6 à 8 personnes*

*250g de pâte feuilletée*

*1 gros fenouil*

*1 gousse d'ail*

*1 bonne cuil à soupe de miel*

*1 cuil à soupe de ricotta*

*1 cuil à soupe de fromage de chèvre frais*

*1 bonne cuil à soupe de crème de citron confit*

*Romarin*

*3 tranches de coppa*

*1 œuf battu*

Lavez le fenouil et coupez-le en petits morceaux. Epluchez, dégermez et coupez la gousse d'ail en tout petits morceaux.

Faites revenir le fenouil et l'ail dans un filet d'huile d'olive, quand le fenouil commence à se colorer ajoutez le miel, mélangez et poursuivez à cuisson environ 10 minutes le temps que le fenouil soit fondant et caramélisé. Laissez refroidir avant d'étaler sur la pâte.

Étalez la pâte feuilletée, piquez-la et badigeonnez la avec l'œuf battu.

Mélangez la ricotta, le fromage de chèvre frais et la crème de citron confit, étalez ce mélange sur la pâte feuilletée, répartissez les tranches de coppa taillées en lamelle sur la crème puis répartissez le fenouil caramélisé par dessus. Parsemez un peu de romarin séché et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.