***Quiche aux carottes et fenouil à la tomme de chèvre***

**Pour 6 personnes**

100g de farine de blé

100g de farine de sarrasin

100g de beurre

50g d'eau

1 cuil à soupe de graines de cumin

400g de carottes

1 petit fenouil

300ml de crème

3 œufs

80g de tomme de chèvre

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre et ajoutez lui l’eau froide une fois qu’il est devenu liquide.

Versez les farines dans une jatte, ajoutez les liquides et les graines de cumin et mélangez avec une spatule jusqu’à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1heure.

Epluchez et râpez les carottes, émincez finement le fenouil. Faites les revenir une dizaine de minutes à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez la pâte et foncez un moule ou un cercle posé sur une plaque de four recouverte de papier cuisson (j'ai choisi un cercle de 22cm de diamètre et 3.5cm de hauteur). Fouettez les œufs avec la crème, salez et poivrez.

Répartissez les légumes sur la pâte et versez l'appareil par dessus. Coupez la tomme de chèvre en petits morceaux et répartissez-les sur la quiche avant de l'enfourner à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.