 **Tarte potiron-fenouil**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**
**- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 càc de** [**graines d'anis**](http://recettes.de/graine-d-anis)**- 75 g d'eau
- 1 pincée de sel
Garniture :
- 430 g de potiron
- 400 g de fenouil
- 3 œufs
- 1 càc de graines d'anis
- 1 pincée de safran
- 300 g de crème
- 200 g (140 g + 60 g) de lait
- 20 g de fécule
- 2 càs d'huile d'olive**

**1 moule à tarte de 31 cm de diamètre
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Préparer la [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les ingrédients donnés en suivant la recette.
Étaler la pâte et foncer le moule. Piquer à la fourchette.Couvrir et mettre au frais.

**La garniture :**Éplucher le potiron et enlever les graines. Le couper en petits dés.
Parer et laver le fenouil et l'émincer.
Faire revenir le fenouil dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'il commence à s'attendrir.
Ajouter les dés de potiron et laisser revenir en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais sans s'écraser.Débarrasser dans un saladier et laisser refroidir.
Délayer la fécule dans 60 g de lait.
Battre les œufs avec la crème, la fécule, le lait, les graines d'anis, les pistils de safran.
Saler et poivrer.
Étaler les légumes froids sur la pâte.
Verser la crème préparée sur le fond de pâte et enfourner pour 45 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.
Servir chaud ou tiède.