

**Tarte au fenouil et à l’orange**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/tarte-au-fenouil-et-a-lorange-p1100027-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

[**Pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) **:**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 grosse pincée de sel**  
**- ½ càc de graines d'**[**anis vert**](https://recettes.de/anis-vert)  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**  
**Garniture :**  
**- 1 bulbe de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil)  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 60 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **noires dénoyautées**  
**- 2 càs de** [**câpres**](https://recettes.de/capre) **au vinaigre**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange)  
**- 200 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**1 œuf**  
**- 40 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte brisée :**À préparer avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau.  
Foncer le cercle, piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir et laisser reposer au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**  
Éplucher et hacher émincer finement l'oignon.  
Peler, dégermer et hacher l'ail.  
Nettoyer le bulbe de fenouil et le couper en petits dés.  
Exprimer le jus de l'orange.  
Hacher grossièrement les cerneaux de noix et les olives.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter le fenouil et l'ail, saler, poivrer et laisser revenir pendant 5 minutes en remuant.  
Arroser avec le jus d'orange et laisser cuire jusqu'à ce que le fenouil soit tendre (mais non défait) et la préparation sèche.  
Vérifier l'assaisonnement. Réserver.  
Mélanger au fouet la ricotta et l'œuf. Assaisonner.  
Répartir les noix hachées sur le fond de tarte (j'ai oublié, je les ai mises après).  
Étaler les fenouils sur les noix.  
Parsemer de dés d'olives et de câpres.  
Napper avec la crème à la ricotta.  
j'ai décoré avec les chutes de pâtes et quelques cerneaux de noix.  
Enfourner pour 35 minutes environ.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de décercler délicatement.  
Servir tiède avec quelques feuilles de salade.