**Tartelettes fenouil mascarpone**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/tartelettes-fenouil-mascarpone-p1240371-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte aux graines de fenouil :  
- 200 g de farine T 55**  
**- 2 càc de graines de fenouil**  
**- 100 g de beurre ½ sel (1)**  
**- 55 g d'eau**

**Moules à tartelettes Ø 12 cm**   
  
Mélanger dans le bol du robot la farine et les graines de fenouil.  
Ajouter le beurre en parcelles.  
Travailler pour obtenir un "sable".  
Ajouter l'eau et mélanger rapidement pour amalgamer les ingrédients.  
Former une boule.  
Étaler la pâte au rouleau.  
Foncer les moules à tartelettes, les couvrir et les réserver au frais.

**La garniture et la cuisson :**

**- 2 gros bulbes de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil)  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 3 œufs**  
**- le zeste d'une** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**  
**- 70 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin  
- Huile d'olive**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://recettes.de/comte)  
  
Éplucher et hacher finement l'ail dégermé.   
Nettoyer et laver le fenouil.  
Le couper en dés et les faire revenir avec l'ail dans une sauteuse avec une cuillerée d'huile.  
Saler, couvrir et laisser cuire à l'étouffée (en surveillant et en remuant)   
pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.  
Laisser tiédir.  
Mélanger au fouet le mascarpone et les œufs.  
Saler & poivrer.  
Ajouter le fenouil et mélanger  
Incorporer le zeste d'orange finement râpé et le fromage râpé.  
Mélanger et rectifier l'assaisonnement.  
Répartir la préparation dans les tartelettes.  
Enfourner pour une trentaine de minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.   
Servir chaud avec une salade.