

Tarte tatin de fenouil

Ingrédients pour une tarte de 4 personnes :

- 500 g de fenouil (à peu près 2 bulbes)
- 1 CS de soja
- 1 CS de miel
- 1 CS de graines de carvi
- 1 pâte brisée

En option selon votre goût vous pourrez ajouter 1/2 bûche de chèvre.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Tranchez le fenouil à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau et faites le blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez le mélange soja, miel et graines de carvi et ajoutez-le au fenouil quand il sera cuit.
4. Placez le fenouil dans votre plat à tarte et abaissez la pâte par dessus. Fermez bien les bords pour favoriser la caramélisation.
5. Enfourez pour 30 minutes à 180°C, quand la cuisson est terminée, attendez quelques minutes puis placez une grande assiette sur la pâte et retournez votre tarte pour découvrir la couleur de votre fenouil.
6. Si vous préférez les saveurs salées, vous pourrez ajouter des morceaux de chèvre et replacez la tarte au four en mode grill pendant 3 minutes.

