

Tarte Tatin Fenouil Orange

Comment faire manger des fenouils aux petits et même aux grands plutôt réticents ? En leur faisant goûter cette étonnante et délicieuse tarte tatin au fenouil.

Au salon Sugar Paris qui s'est tenu du 6 au 9 février 2015, les avis étaient unanimes !!!

PREP : 20 MN | CUISSON : 20 MN | DIFFICULTÉ : ★☆☆☆



INGREDIENTS

Sucre	100g
Beurre	50g
Fenouils	3 à 4 pour tapisser le fond du moule
Oranges	2
Pâte feuilletée	1 rouleau

Casserole
Moule à manqué

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez réaliser cette recette dans sa version salée, en remplaçant les oranges par du citron. Assaisonnez avec de l'aneth et cette tarte accompagnera parfaitement vos poissons !

INSTRUCTIONS

- Réalisez un caramel à sec en faisant chauffer le sucre dans une casserole sans y ajouter d'eau. Quand le caramel blondit, sortez-le du feu. Coupez le beurre en morceau et le répartissez-le dans le fond du moule. Versez le caramel sur le beurre et secouez le moule pour que le beurre s'y incorpore.
- Prélevez le zeste d'une orange et ensuite pelez à vif les 2 oranges. Levez les suprêmes et réservez les.
- Parez les fenouils en retirant les tiges. Couper le cœur de fenouil dans le sens de la hauteur en tranches d'1 cm d'épaisseur. Faites-les blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes, puis égouttez-les sans les rincer à l'eau froide.
- Une fois que la vapeur d'eau a cessé de s'échapper des tranches de fenouils, disposez-les dans le moule sur le caramel.
- Enfournez une dizaine de minute à 200°.
- Puis, recouvrez le moule d'une abaisse de pâte feuilletée et enfournez de nouveau à 200° jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Démoulez votre tarte sur une assiette est garnissez avec les zestes et les suprêmes d'orange.

Dégustez tiède.