

Tatin de fenouil à la cardamome



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 bulbes moyens de fenouil
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 cs de cassonade
- 2 oranges
- 5cc de cardamome moulue
- 100g de sucre roux
- 2 cs de miel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Nettoyer le fenouil et le passer à la mandoline afin d'avoir des tranches fines (ou couper de petits morceaux au couteau).
3. Faire chauffer le beurre et ajouter le fenouil, la cassonade, le jus des oranges, le miel et la cardamome.
4. Cuire le fenouil jusqu'à ce qu'il soit tendre et caramélisé.
5. Préparer un caramel avec 100g de sucre et un peu d'eau.
6. Piquer la pâte.
7. Verser le caramel dans un moule à manqué et mettre par-dessus le fenouil et la pâte feuilletée dont on rabat les bords vers l'intérieur.
8. Cuire la pâte au four pendant 20-25 minutes. Démouler et servir tiède.