

DESSERT

TATIN DE FENOUIL ET CARDAMOME

Pour **6 personnes**

Préparation **20 min**

Cuisson **30 à 35 min**



Ingrédients

- 1 bulbe de fenouil moyen
- 2 oranges
- 2 petites pommes
- 40 g de beurre
- 4 graines de cardamome
- 2 C S de sucre et/ou miel
- 100g de cassonade
- 1 pâte feuilletée

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Emincer finement le fenouil, éplucher et couper les pommes en dés, presser les oranges. Faire colorer le tout dans le beurre, ajouter le sucre, le miel et la cardamome cuire 10-15 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que le fenouil soit tendre et caramélisé.
3. Préparer un caramel avec la cassonade et 1 CS d'eau. Le verser au fond d'un moule à manqué
4. Déposer le mélange pommes/fenouils confits
5. Poser au-dessus la pâte feuilletée en rabattant les bords à l'intérieur du moule
6. Enfourner à 180°C pour 30 à 35 minutes
7. Démouler à la sortie du four et déguster tiède

Variez les goûts et les plaisirs

Remplacer les pommes entièrement ou en partie par des poires, ajouter des cerneaux de noix ou de noisettes

Varier les agrumes (citrons, citrons verts, mandarines...)

Remplacer la cardamome par une gousse de vanille par quelques feuilles de verveine citronnelle, de l'essence de bergamote

Déguster avec une glace vanille, fraise ou verveine