



Banque Alimentaire
de l'Isère

Tarte tatin au fenouil

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 4 bulbes de fenouil cuits à la vapeur
- 1 pâte feuilletée
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 40 g de parmesan râpé
- thym
- sel et poivre du moulin

Temps de préparation :

10 minutes

Temps de cuisson :

50 minutes

**Coût : entre 1,5 et 2€ /
personne**

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Préparation des bulbes : s'ils ne sont pas déjà cuits, les cuire à la vapeur pendant 20 minutes ou dans de l'eau chaude salée pendant 35 minutes, puis refroidir.
- Couper les bulbes en deux et les caraméliser dans une poêle avec le beurre et le sucre.
- Saupoudrer le fond du moule à tarte avec le parmesan, le thym, le sel et le poivre.
- Placer les bulbes et recouvrir avec la pâte feuilletée.
- Laisser cuire 40 min.
- Démouler et déguster tiède ou froid.