

Tatin de fenouil au citron

Pour 4 à 6 personnes

200g de pâte feuilletée

2 gros fenouils

1 citron

2 cuil à soupe de miel

1 poignée de pistaches

Du romarin séché

Quelques tomates cerise confites

Matériel : un moule à manqué de 20 à 22cm de diamètre.

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et coupez les fenouils en morceaux en prenant soin de retirer la partie dure du cœur.

Récupérez le jus et le zeste du citron.

Dans une sauteuse, versez un filet d'huile d'olive et faites-y revenir les morceaux de fenouil à feu vif quelques instants puis baissez le feu, ajoutez un fond d'eau et couvrez. Laissez cuire 10 minutes.

Ajoutez le jus et le zeste de citron dans la sauteuse ainsi que le miel et le romarin et poursuivez la cuisson pendant encore une dizaine de minutes, le temps que le liquide s'évapore.

Dans un moule à manqué, disposez les tomates confites et les pistaches, ajoutez le contenu de la sauteuse et recouvrez le tout avec la pâte feuilletée en rabattant les bords de la pâte entre la paroi du moule et la garniture. Piquez la pâte et enfournez à 200°C pendant 25 à 30 minutes (la pâte doit être bien dorée)

Laissez refroidir avant de retourner la tarte sur un plat ou une assiette.