Tatin de fenouil au vinaigre de cidre

Bonjour à tous et toutes,

Il y a quelques légumes que j'ai toujours un peu de mal à faire accepter par mes gourmands, et parmi eux réside le **fenouil**. Sa saveur anisée ne plaît guère à mon mari et les petits gourmands n'ont pas tardé de lui emboîter le pas. Malgré tout, un week-end en passant au primeur, je trouvais de si jolis fenouils qu'il me semblait impossible de ne pas en prendre puis tenter de les faire apprécier. Quand les ingrédients ne plaisent guère , il y a souvent des plats qui permettent de les apprécier : les **tartes ou les gratins**.

Pour le fenouil, en cherchant sur le net, j'ai plutôt trouvé l'idée d'une tatin de fenouil, i.e. une tartes cuite à l'envers avec des bulbes de fenouil caramélisés en dessous et une pâte feuilletée en dessous. Pour tirer dans la douceur et casser l'anisé du fenouil, j'ai ajouté un peu d'oignon confit et au dernier moment déglacé les fenouils avec du vinaigre de cidre. Le résultat s'est avéré très ahréable visuellement, puis la dégustation c'est assez vite transformée en appréciation de la recette : gourmandise et de croustillant de la pâte, fondant et note sucrée des légumes, petite pointe d'acidité qui donne du pep's.. Ils sesont régaélés.

Face au succès de cette tatin fenouil, je voulais partager la recette avec vous au cas où vous chercheriez une idée qui change ou une idée pour cuisiner le fenouil. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Tatin de fenouil -
au vinaigre de cidre
© Au Fil du Thym

Recette : Tatin de fenouil au vinaigre de cidre

Saison de la recette : Octobre à Mai
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes (20 min poêle + 30-40 minutes au four)

Ingrédients

Pour 4 personnes en accompagnement, 6 en entrée:

- 1 pâte feuilletée
- 4 bulbes de fenouil
- 30 g de beurre + 1 peu pour le moule.
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 80 ml de vinaigre de cidre
- 1 gros oignon
- Sel et poivre.

Réalisation

- Lavez vos bulbes de fenouil. Retirez le début des tiges, puis coupez les fenouils en deux dans le sens de la largeur. Retirez le cœur dur.
- Faites fondre le beurre dans une sauteuse large puis disposez-y les bulbes de fenouil côté plat. Faites revenir 2-3 minutes à feu vif, puis couvrez et laissez à feu moyen pendant 10 minutes.
- Découvrez, ajoutez le sucre, le vinaigre de cidre, puis laissez cuire encore 5 minutes sans couvrir. N’hésitez

pas à « arroser » les fenouils avec le liquide de la sauteuse.

- Beurrez un moule à manqué. Récupérez vos fenouils puis coupez-les en deux (de manière à disposer de quarts), puis déposez les dans le moule côté plat. N’hésitez pas à faire une disposition « aléatoire », le fenouil et son côté graphique rends bien. Versez le résiduel de jus de la sauteuse sur les fenouils.
- Épluchez et hachez l’oignon puis faites le revenir dans un peu de beurre dans la même sauteuse. Une fois celui-ci translucide, disposez sur les fenouils.
- Salez, poivrez, puis couvrez les légumes avec votre pâte feuilleté, en appuyant bien sur les bords pour recouvrir entièrement le moule.
- Enfournez à 180°C jusqu’à ce que la pâte soit dorée; soit environ 40 minutes.
- Servez cette tatin de fenouil bien chaude

Astuces :

- Pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter un peu de chèvre frais ou de parmesan
- *Conservation :* 24 à 48h, elle risque juste de perdre un peu de croustillant avec le passage au réfrigérateur.

Tatin de fenouil au vinaigre de cidre