

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MINI TARTELETTES AU FENOUIL/ORANGE/CORIANDRE**

**pour 24 mini-tartelettes :**

**200g pâte feuilletée - 3 fenouils plats (femelle) - 1 càs rase de coriandre en grains - 2 oranges - 1 càs miel d'acacia - 90g beurre - sel - poivre -**

**Nettoyer les fenouils. Les découper en lamelles dans la longueur.**

**Dans une poêle moyenne, râper le zeste d'une orange, verser le jus des 2 oranges, le miel, les graines de coriandre écrasées, le beurre coupé en dés. Saler et poivrer. Chauffer pour mélanger les éléments. Disposer à plat les lamelles de fenouil. Porter à ébullition. Baisser à feu doux. Couvrir et laisser cuire jusqu'à évaporation et caramélisation. Réserver.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Mouler des ronds de pâte feuilletée dans le moule en silicone posé sur une plaque à pâtisserie. Piquer chaque fond à l'aide d'une fourchette. Répartir les fenouils caramélisés. Poser une plaque à pâtisserie afin que la pâte feuilletée ne monte pas trop. Enfourner et cuire 12 minutes.**

**Servir aussitôt sinon si vous les avez préparé dans la journée, réchauffer à four doux.**