

Tatin de fenouil au Bleu d'Auvergne



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour un 4 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 4 bulbes de fenouil
- 2 poires
- 1 oignon
- le jus de 2 oranges
- 1 cuillère à soupe de miel
- 80 g de bleu d'Auvergne
- 1 poignée de noix grossièrement hachées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre complet
- sel, poivre



✓ Préparation :

Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Coupez les bulbes de fenouil en fines lamelles. Épluchez les poires et coupez-les en petits morceaux. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez les oignons. Quand ils sont translucides, ajoutez les poires. Faites caraméliser les poires et les oignons et ajoutez le fenouil.

Versez le jus d'orange, le miel, salez et poivrez. Faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes. Le jus doit être totalement évaporé.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre à faible puissance au micro-onde. Dans un moule à manqué à revêtement antiadhésif (ou recouvert de papier sulfurisé), versez le beurre fondu. Saupoudrez de sucre. Ajoutez le fenouil. Répartissez les noix. Coupez le bleu en fines tranches et répartissez-les sur le fenouil. Recouvrez avec la pâte brisée, repliez les bords. A l'aide d'une fourchette, faites quelques trous dans la pâte.

Enfournez pour 30 à 40 minutes.

Au terme de la cuisson, recouvrez le moule avec un plat rond et démoulez. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte.

www.audalacuisine.com