

Tarte au fenouil et crème au chocolat

Mise en place et préparation: env. 30 min

Mise au frais: env. 1 h

Cuisson: env. 30 min

Pour un moule en tôle Ø env. 30 cm, graissé, fond exactement chemisé de papier cuisson

Crème au chocolat

1½ dl de crème

75 g de chocolat blanc,
concassé

Porter la crème à ébullition, éloigner la casserole du feu, laisser tiédir un peu, ajouter le chocolat, remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir à couvert au réfrigérateur.

Tarte au fenouil

100 g de sucre

25 g de noisettes de beurre

Répartir le sucre sur le fond du moule chemisé.

Caramel: faire caraméliser env. 6 min au milieu du four préchauffé à 220°C, jusqu'à ce que le sucre blondisse. Retirer, répartir le beurre dessus. Laisser tiédir un peu.

1 fenouil (env. 200 g), coupé à la mandoline en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur; réserver les fanes pour le décor

4 c. à soupe d'alcool anisé
(p. ex. pastis)

1 abaisse de pâte feuilletée
(Ø env. 32 cm)

Disposer les tranches de fenouil dans le moule en les faisant se chevaucher, arroser avec d'alcool anisé. Piquer généreusement la pâte à la fourchette, poser sans tasser sur la garniture. Rentrer délicatement le bord de pâte entre le bord du moule et la garniture.

Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C. Retirer la tarte, retourner aussitôt sur un plat, décoller le papier, laisser tiédir un peu.



Présentation: fouetter la crème au chocolat avec les fouets du batteur électrique jusqu'à ce qu'elle garde les traces des fouets. Façonner des quenelles ovales à l'aide de 2 cuillères à soupe, présenter avec la tarte tiède. Décorer avec les fanes de fenouil réservées.

Conservation: cette tarte est bien meilleure tiède.

Par part (%): lipides 21 g, protéines 3 g, glucides 31 g, 1392 kJ (333 kcal)