

Tatin de Fenouil et Carottes à la Crème Parfumée au Cumin



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
12 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage 80 g
Petits fenouils 3
Carottes 3
Beurre salé 40 g
Cube de bouillon de volaille	... 1/2
Vinaigre de Xérès 2 cuillères à soupe
Miel liquide 2 cuillères à soupe
Pâte feuilletée toute prête 1
Cumin en poudre	1 cuillère à café
Graines de cumin 2 pincées
Coriandre fraîche 3 brins
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver puis émincez très finement les fenouils. Peler, laver puis émincer les carottes en rondelles de la même manière.
- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et ajouter les légumes dès qu'il mousse. Mélanger et laisser dorer 1 à 2 minutes.
- Ajouter le demi cube de bouillon, le vinaigre et le miel, puis mélanger et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 3 minutes.
- Sur une plaque munie de papier cuisson, disposer 4 cercles puis répartir la préparation de fenouil et de carottes dans chacun. Tasser légèrement. Disposer ensuite sur le dessus 4 disques de pâte feuilletée de même diamètre que vous aurez découpé au préalable.
- Enfourner les tatin 10 à 12 minutes en surveillant la cuisson.
- Pendant ce temps, préparer la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage en la mélangeant avec le cumin en poudre le sel et le poivre.
- Sortir la plaque du four.
- Ôter les cercles et à l'aide d'une spatule, retourner chaque tatin pour aussitôt les disposer dans de petites assiettes. Les surmonter d'un dôme de crème, parsemer de coriandre ciselée et de graines de cumin.
- Servir aussitôt !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG