

## Tarte Tatin de FENOUIL et parmesan

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée,
- 3 bulbes de fenouil,
- 50g de beurre
- 2 c.s de cassonade
- 2 branches de thym
- 1 graine de fenouil
- 30g de parmesan
- Sel, poivre, et piment d'Espelette

### Préparation

Laver et couper les fenouils en tranches épaisses dans le sens de la hauteur. Dans une poêle, faire fondre le beurre et y ajouter les fenouils. Les faire revenir à feu moyen 5 minutes sur chaque face. Ajouter la cassonade, le thym, les graines de fenouil, ainsi que quelques pincées de piment. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson 10 minutes toujours à feu moyen, puis 2 minutes à feu vif pour caraméliser. Préchauffer le four à 210°.

Beurrer un moule à tarte, disposer joliment les fenouils dans le fond et saupoudrer-y de parmesan. Ajouter la pâte feuilletée et rentrer les bords.

Enfourner 20 - 25 min et laisser tiédir avant de démouler.

