

# Tarte tatin d'oignons aux graines de fenouil

## RECETTE



20 minutes



1h05



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 6 gros oignons
- 2 c à s de vinaigre de cidre d'Alain Dubar (ou en vrac)
- 30 g de sucre de canne équitable en vrac
- 50 g de beurre\* ½ sel Biocoop (ou du GAEC de la Pie en vrac)
- 1 pâte feuilletée\* Biocoop (en version sans gluten et sans lait chez Biobleud)
- 1 c à c de graines de fenouil Biocoop
- 1 c à c de feuilles de thym citronné Biocoop

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher les oignons et les couper en deux dans l'épaisseur.
2. Disposer les demi-oignons (coté bombé vers le bas) dans le panier d'un cuit-vapeur et les cuire 20 minutes.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Placer le vinaigre, le sucre et le beurre dans une petite casserole et cuire à feu doux pendant 6 minutes. Verser ce caramel dans le fond d'un moule à tarte, puis parsemer de graines de fenouil et de feuilles de thym.
5. Disposer les demi-oignons face coupée sur le caramel, puis enfourner à 180°C pendant 20 minutes.
6. Laisser refroidir hors du four 15 minutes.
7. Dérouler la pâte feuilletée et la déposer sur les oignons en glissant le bord de la pâte entre l'intérieur du moule et les oignons.
8. Enfourner la tarte tatin à 210°C pendant 25 minutes.
9. À la sortie du four, laisser tiédir et démouler la tarte en la retournant sur un plat de service, puis déguster tiède avec une salade de saison.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)