



## Tatin de fenouil et « les champignons de Charles »

Tatin de fenouil Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée
- 3 fenouils
- 2 oignons
- 150 g de tomates séchées
- 1 càs de sucre
- 2 clous de girofle
- 1 càc de graines de coriandre
- 50gr de beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Lavez les fenouils, coupez-les en quartiers et étuvez-les dans un peu d'eau avec le sucre, une noix de beurre, les clous de girofle et les graines de coriandre.

3/ Pelez et émincez les oignons. Ciselez finement les tomates séchées. Faites revenir le tout dans de l'huile d'olive.

4/ Faites fondre le beurre dans un moule à tatin, placez-y les quartiers de fenouils et disposez par-dessus les oignons et les tomates.

5/ Etalez la pâte et déposez-la sur la préparation puis enfournez pour 25' dans un four à 180°C.

6/ Quand la tarte est cuite, laissez-la reposer quelques instants avant de la démouler sur un plat. Servez directement en entrée tiède ou froid ou en accompagnement d'une viande.



Les champignons de Charles          Pour 4 personnes

- 300g de champignons de Paris (gros)
- 10 petits cornichons au vinaigre
- 1/2 botte de ciboulette
- Le jus d'un citron
- 25cl de crème fraîche (40% de matière grasse)
- Sel
- Poivre de Cayenne ou Merken

- 1/ Emincez les champignons (pas trop finement) et faites de même avec les cornichons.
- 2/ Hachez finement la ciboulette
- 3/ Versez le jus de citron sur les champignons et ajoutez les cornichons, la ciboulette et crème fraîche. Mélangez bien, salez et poivrez à votre goût.
- 4/Réservez au frigo 10min à 15min avant de servir  
(Cette recette s'applique très bien avec des cornichons crus (pas au vinaigre).)
- 6/ Servez les champignons avec un bon verre de vin blanc et une tranche de pain au levain

Regardez les recettes en vidéo : [http://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_tatin-de-fenouil-et-les-champignons-de-charles?id=9295797&emissionId=5931](http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tatin-de-fenouil-et-les-champignons-de-charles?id=9295797&emissionId=5931)