

Fenouil caramélisé et fromage de chèvre

Tirée du livre Plenty de Yotam Ottolenghi

Ingrédients

- 4 petits bulbes de fenouil
- 3 ½ c. à table de beurre
- 3 c. à table d'huile d'olive
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à table de graines de fenouil (facultatif)
- Sel et poivre
- 1 gousse d'ail hachée (j'utilise les fleurs d'ail hachées)
- ¾ tasse d'aneth hachée (facultatif)
- 5 onces de fromage de chèvre bien crémeux
- Zeste de 1 citron

Préparation

Enlever le feuillage des fenouils et couper la base tout en s'assurant qu'il en reste un petit bout pour garder le bulbe en un morceau.

Trancher les bulbes sur le sens de la longueur en tranche de ½ pouce d'épaisseur.

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu vif. Quand le beurre commence à faire des bulles y déposer les tranches de fenouil. Ne pas surcharger la poêle. Les tranches ne doivent pas se toucher sinon, elles vont bouillir au lieu de rôtir.

Laisser les tranches dorer environ 2 minutes de chaque côté.

Faire la même chose avec toutes les tranches de fenouil et transférer dans une assiette.

Quand toutes les tranches sont dorées, ajouter le sucre, les graines de fenouil, le sel et le poivre dans l'huile qui reste dans la poêle. Cuire à feu vif environ 30 secondes.

Remettre les tranches de fenouil dans la poêle avec le caramel et faire chauffer doucement 1 minute. Les fenouils doivent demeurer croquants.

Pour servir, ajouter l'ail et l'aneth. Saupoudrer généreusement de fromage de chèvre.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer de zeste de citron

Bon appétit