



SALADE D'ORANGES ET SON FINANCIER AUX DEUX FENOUILS



Les financiers :

- 40 g de farine
- 40 g de poudre d'amande
- 85 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs moyens
- 2 càs de zestes d'orange râpés
- 1 càs de jus d'orange (prélevée sur le jus d'une orange qu'on utilisera ultérieurement)
- 60 g de beurre
- 2 càc de graines de fenouil

Le fenouil confit :

- 1 bulbe de fenouil émincé assez finement
- 200 cl d'eau
- 100 g de sucre
- Le reste du jus d'orange

La salade d'oranges :

- 6 oranges pelées à vif
- 3 càc de graines de fenouil

Pour une douzaine de financiers :

Chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette. Le laisser refroidir. Pendant ce temps, mélanger la farine tamisée avec la poudre d'amande puis le sucre glace. Battre les blancs d'œufs à la fourchette et les incorporer au mélange précédent. Ajouter le beurre noisette, les graines de fenouil et le jus d'orange, bien mélanger et réserver au frigo au moins une heure.

Pendant ce temps, faire bouillir l'eau et le sucre, y faire confire le fenouil émincé à feu doux pendant environ 20 mn. Veiller à ce qu'il reste toujours de l'eau. Au bout de ce temps, ajouter le reste du jus d'orange et cuire encore à feu doux jusqu'à obtenir un sirop légèrement épais. Égoutter le fenouil confit et garder le sirop d'orange au fenouil.

Préchauffer le four à 200°. Remplir les moules et poser sur le dessus de la pâte quelques « pétales » de fenouil confit. Enfourner 15 à 20 mn.

Laisser refroidir avant de les démouler délicatement.

Salade d'oranges :

Dans un saladier, mettre les quartiers d'oranges pelées à vif, ajouter le reste du fenouil, les 3 càc de graines et le sirop restant. Remuer délicatement. Réserver au frais jusqu'au moment de déguster accompagné d'un financier.