



Tarte renversée au fenouil de Régis Marcon

Pour 1 tarte

1 rouleau de pâte feuilletée 3 oranges non traitées 4 petits bulbes de fenouil très frais 100 g de beurre 1 grosse cuillère. à soupe de miel toutes fleurs liquide 1 cuillère. à café de graines de coriandre Sel Poivre	1 couteau 1 presse agrume 1 plat à tarte
---	--

Lavez et essuyez une orange, prélevez finement la moitié de son zeste, détaillez-le en petits bâtonnets (julienne).

Blanchissez-les 5 minutes à l'eau bouillante, puis égouttez-les.

Pressez les oranges et filtrez leur jus pour en obtenir 25 cl.

Concassez finement la coriandre.

Nettoyez les bulbes de fenouil et coupez-les en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur dans le sens de la hauteur.

Posez sur feu moyen un grand moule à tarte antiadhésif ou une poêle également antiadhésive à manche démontable (pour la glisser au four ultérieurement).

Versez dedans le miel, le beurre en parcelles, le jus d'orange, la coriandre et les zestes. Salez, poivrez et portez à ébullition.

Rangez les tranches de fenouil en étoile (les pointes vers le centre dans le moule), salez, poivrez, réglez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter environ 45 minutes. Vérifiez que le jus de cuisson des fenouils est bien sirupeux, puis laissez complètement refroidir.

Préchauffez le four à 210°.

Vérifiez la cuisson des fenouils, qui doivent être tendres et enrobés d'un jus de cuisson bien sirupeux et légèrement caramélisé.

Couvrez le moule contenant les fenouils avec la pâte feuilletée, en rentrant les bords à l'intérieur. Piquez la pâte et enfournez pour 10 minutes, puis poursuivez la cuisson encore 15 min à 180°.

Retournez la tarte sur un plat et servez chaud ou tiède.

Lorsque vous sortez la tarte du four, laissez-la reposer une dizaine de minutes

Mousse au chocolat de Christophe Michalak

4 personnes

425 g (42,5 cl) de lait entier 100 g (10 cl) de crème fraîche fluide 20 g de miel d'acacia 40 g (2 pièces) de jaunes d'œufs 35 g de sucre semoule 250 g de chocolat noir (64% cacao) 50 g de chocolat au lait (33% cacao) Copeaux de chocolat noir 50 g de billes de céréales au chocolat	1 couteau 1 sauteuse
---	-------------------------

Dans une C.A.S.R.O.L., faites cuire à 85° C en remuant vivement avec un fouet, le lait, la crème, le miel, le sucre et les jaunes d'œufs.

Versez sur les chocolats hachés, mixez.

Transvasez dans un plat à gratin, poser au contact une feuille plastique et réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet, une heure environ.

Versez dans le siphon, charger 2 cartouches de gaz et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur, secouer bien puis dressez la mousse aérienne dans des verres.

Râpez du chocolat noir en surface à l'aide d'un couteau économe et dressez quelques billes au chocolat.