



GRATIN DE FENOUIL, POMMES DE TERRE AU FROMAGE FRAIS ET TARTE AUX COINGS.



10 -15 min

20 - 25 min

2 pers.



RÉALISÉ PAR

Le club des gourmands

Un plat très goûteux avec la puissance de fenouil. Et un dessert original, avec les coings. Mais il peut très bien être aussi fait avec des fruits plus traditionnels.

INGRÉDIENTS

- 2 bulbes de fenouil
- 200-300gr de pommes de terre
- 75-100gr de champignons de Paris
- Un peu de beurre
- 1/2 dl de vin blanc
- 1 cuillère à moka de concentré de tomates
- 1 dl de crème 25%
- 1 poivron rouge ou 2 tomates
- 75-100 gr de fromage aux herbes (style Cantadou provençal)
- Un peu de parmesan
- Des feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

Dessert

- 2 coings
- Pâte feuilletée pour 2 personnes
- 25 gr de sucre
- 1/2 dl d'eau
- 40 gr de beurre
- 20 gr de sucre blanc
- 30 gr de sucre glace et 30 gr de sucre cristallisé
- Un peu de sucre vanillé

MARCHE À SUIVRE

Couper les fenouils en deux puis en trois chaque moitié.

Idem pour les pommes de terre (on peut aussi les couper en grosses rondelles) Faire cuire 7 minutes.

Laisser refroidir.

Couper les champignons de Paris en quatre. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre et le vin blanc.

Puis ajouter le concentré de tomates, la crème et laisser cuire 5 min. Assaisonner.

Tailler le poivron ou les tomates en petits dés. A ceux-ci ajouter le fromage blanc aux herbes et le basilic haché.

Mélanger soigneusement le tout avec la sauce aux champignons.

Répartir dans un plat à gratin et poser dessus les tranches de fenouil et les pommes de terre en alternance .

Parsemer le parmesan et passer au four à 180°C au milieu pendant 20-25 minutes

Dessert : Tarte aux coings.

Frotter et couper les coings en tranches de 8 mm environ sans les éplucher.

Porter à ébullition le sucre blanc, l'eau et y pocher les tranches de coing, puis égoutter.

Beurrer la plaque.

Faire caraméliser dans une casserole le sucre glace et le sucre cristallisé.

Puis verser dans la plaque et disposer les tranches de coing. Saupoudrer avec le sucre vanillé et couvrir avec la pâte.

Glisser le bord de la pâte entre les coings et le rebord du moule à gâteau pour faire le pourtour de la tarte.

Piquer la pâte avec une fourchette.

Cuire au four à 180°C 20-25 minutes.

ASTUCES DU CHEF

Selon les légumes que vous avez dans le frigo, vous pouvez très bien faire le même gratin mais avec des carottes, des aubergines, des courgettes, ou autres. ou même mélanger plusieurs légumes.

Dessert:

On peut faire la même tarte avec des pommes ou des poires.

Oui, comme vous avez dû remarquer, il y a beaucoup de sucre...

Il faut cela avec les coings, mais avec les autres fruits, on peut en mettre moins !