

Crème brûlée tomate, poivron et fenouil

Temps de préparation

10 à 20 minutes

Temps de cuisson

4 personnes

Les ingrédients

2 poivrons rouges

1 tomate

2 branches de thym

1 bulbe de fenouil

1 c à s d'huile d'olive

50 cl de crème liquide

15 cl de lait

8 jaunes d'œuf

Sel

Poivre.

La préparation

Préchauffer le gril du four à 180°C. Déposer les poivrons et la tomate entiers dans la lèchefrite du four. Les griller sur toutes les faces. Les déposer dans un saladier et couvrir.

Quand ils ont tiédi, retirer la peau.

Les déposer dans un saladier. Ajouter le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Mixer. Saler, poivrer et réserver au frais.

Tailler finement le fenouil, le faire sauter vivement à la poêle, à l'huile d'olive.

Répartir le fenouil dans 4 moules à crème brûlée et verser la préparation au poivron par-dessus. Cuire au four au bain-marie à 100°C durant 40 à 45 minutes.

Servir tiède.

Verrine saumon et fenouil confit

Les ingrédients

Pour 4 personnes

2 bulbes de fenouil
½ c à c de graines de coriandre
½ c à c de baies roses
30 g de sucre en poudre
200 g de saumon frais
1 citron
4 branches d'aneth
Huile d'olive
Herbes de Provence
Sel et poivre

La préparation

Laver, sécher puis émincer finement les bulbes de fenouils. Dans une sauteuse, faire revenir le fenouil émincé dans un fond d'huile d'olive avec les graines de coriandre et les baies roses écrasées.

Saler, poivrer, sucrer et parsemer d'herbes de Provence.

Quand le fenouil devient légèrement translucide, mouiller à mi-hauteur avec de l'eau et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit très tendre (compter 30 min de cuisson) .

Tailler le saumon en très petits dés, comme un tartare. L'assaisonner avec le jus du citron et l'aneth ciselé. Saler, poivrer, mélanger.

Dressage : placer un peu de confit de fenouil au fond de la verrine puis un peu de tartare de saumon par-dessus.