

Tarte "Bourdaloue" au fenouil et caramel de carotte

Ingrédients :

Bourdaloue :

- 50 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de pastis

Fenouil confit :

- 1 fenouil
- 300 g de sucre
- 500 g d'eau

Caramel de carotte :

- 100 g de sucre
- 2 oranges
- 1 carotte



Confire le fenouil.

Réaliser la Bourdaloue, laisser reposer.

Réaliser le caramel de carotte.

Cuire la Bourdaloue.

Monter la tarte et réchauffer au four.

Dresser.