



N°16

## *Pissaladière de fenouil*

**Quand est-ce qu'on mange ?** 🕒 Dans 45 minutes

(ou 35 minutes si tu fais cuire le fenouil et les champignons la veille)

# Pissaladière de fenouil

✂ Pour 3 personnes ⏱ 45 minutes

## Ingrédients

### Inclus dans ton panier

- 970 g fenouil bulbe
- 300 g pâte brisée
- 160 g de champignons de Paris
- 70 g de céleri-branche

- 4 brins de thym

### À prévoir aussi chez toi

- 20 g de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

## Étapes

1. Emince finement les bulbes de fenouil avec une mandoline. Dispose le fenouil dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et du thym. Couvre et laisse mijoter 20 minutes à feu doux en remuant souvent.
2. Taille les champignons nettoyés en petits cubes, fais-les saisir à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Sale, poivre et ajoute le céleri branche haché.
3. Préchauffe le four à 210°C. Sur le plan de travail fariné, étale la pâte brisée en un disque de 22 cm de diamètre environ, dépose la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étale les champignons puis le fenouil confit. Fronce les pourtours de la pâte. Avec les chutes de pâte, découpe des petites feuilles ou des cœurs pour décorer le pourtour de la tarte.
4. Enfourne la pissaladière 35 minutes à 210°C. Sers-la tiède ou froide.

## Bien plus qu'une recette !

**Astuce recette :** traditionnellement la pissaladière est confectionnée avec des oignons émincés. Teste la recette avec d'autres légumes comme le chou pomme ou le poireau pour décliner cette recette à diverses saisons.





N°16

## *Pissaladière de fenouil*

Quand est-ce qu'on mange ? 🕒 Dans 45 minutes

(ou 35 minutes si tu fais cuire le fenouil et les champignons la veille)

# Pissaladière de fenouil

 Pour 5 personnes  55 minutes

## Ingrédients

### Inclus dans ton panier

- 1,8 kg fenouil bulbe
- 600 g pâte Brisée
- 300 g de champignons de Paris
- 150 g de céleri-branche

- 6 brins de thym

### À prévoir aussi chez toi

- 30 g de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

## Étapes

- 1.** Emince finement les bulbes de fenouil avec une mandoline. Dispose le fenouil dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et du thym. Couvre et laisse mijoter 20 minutes à feu doux en remuant souvent.
- 2.** Taille les champignons nettoyés en petits cubes, fais-les saisir à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Sale, poivre et ajoute le céleri branche haché.
- 3.** Préchauffe le four à 210°C. Sur le plan de travail fariné, étale la pâte Brisée en un disque de 22 cm de diamètre environ, dépose la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étale les champignons puis le fenouil confit. Fonce les pourtours de la pâte. Avec les chutes de pâte, découpe des petites feuilles ou des cœurs pour décorer le pourtour de la tarte.
- 4.** Enfourne la pissaladière 35 minutes à 210°C. Sers-la tiède ou froide.

## Bien plus qu'une recette !

**Astuce recette :** traditionnellement la pissaladière est confectionnée avec des oignons émincés. Teste la recette avec d'autres légumes comme le chou pomme ou le poireau pour décliner cette recette à diverses saisons.