

## RECETTE

# crème brûlée au fenouil caramélisé et tomates pochées

Portions: 4

### TOMATES POCHÉES

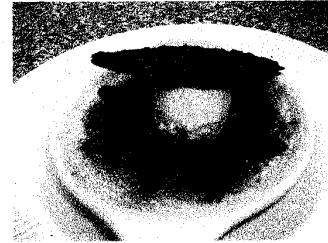
3 tomates  
180 grammes sucre  
30 centilitres eau  
2 tours moulin poivre noir  
4 feuilles d'estragon

### FENOUIL

1 bulbe fenouil  
20 grammes beurre  
40 grammes sucre

### CRÈMES BRULÉES

20 centilitres lait  
20 centilitres crème  
60 grammes sucre  
4 jaunes d'oeufs  
4 pincées gingembre haché  
40 grammes cassonade



### LES TOMATES.

Coupez les tomates en deux, épépinez-les et posez-les dans un plat creux. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre. Verser ce sirop sur les tomates, laissez refroidir et couvrez d'un film plastique. Mettez au frais et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez les tomates et coupez-les en dés ou en lamelles. Poivrez-les.

### FENOUIL CARAMÉLISÉ.

Ôtez les écorces extérieures et coupez le coeur du fenouil en petits dés. Faites fondre le beurre à la poêle. Jetez-y le fenouil. Laissez cuire environ 10 min tout en remuant. Ajoutez alors le sucre et laissez-le caraméliser. Arrêtez le feu et réservez dans un bol.

### CRÈMES BRÛLÉES.

Portez le lait à ébullition avec la crème et le gingembre râpé. Fouettez le sucre et les jaunes et versez dessus le lait bouillant à travers une passoire fine. Préchauffez le four à 100°C. Répartissez au fond de quatre assiettes creuses des dés de fenouil. Versez dessus la préparation pour crème brûlée. Glissez au four 40 min. Sortez les crèmes, laissez-les refroidir à température ambiante, puis mettez-les au réfrigérateur pour 2 heures.

Saupoudrez-les de cassonade et caramélisez-les en les passant quelques instants sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau. Ciselez finement les feuilles d'estragon. Parsemez-les sur les tomates. Juste avant de servir, posez sur chaque crème une cuillerée de tomates.