

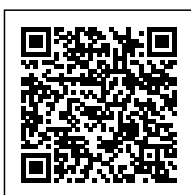
TARTINE AU FENOUIL CARAMÉLISÉ AU MIEL

Posted on janvier 22, 2020 by Florence Breuil



Category: [Tartines](#)

Tag: [Fenouil](#)



Est-il besoin de rappeler que pour faire une bonne tartine il vous faut du bon pain ? Non.

Cette tartine a été réalisée avec le pain aux artichauts et graines de fenouil de la [boulangerie Sain](#).
Un (bon) pain de campagne à la mie dense fera bien-sûr l'affaire !

Coupez un fenouil en tranches épaisses et faites-les cuire légèrement à la vapeur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enrobez-les de miel avant de les mettre 15 minutes au four, préalablement chauffé à 210°.

Une fois caramélisées, déposez-les sur de belles tranches de pain arrosées d'huile d'olive, salez et

remplacez-les 5 minutes dans le four à la même température, que le pain s'imprègne de l'huile d'olive et des saveurs caramélisées du fenouil. Parsemez-les de quelques graines de fenouil.

