

**Cake** **fenouil** **orange**

Sirop

-Cueillir les deux derniers entre noeuds de la tige de  fenouil avant la formation de l'ombelle. (voir cours de Chantal)

Éplucher les tiges pour éliminer la partie ligneuse et récupérer 50 g de fenouils pour en obtenir 40 g confit

-Faire un sirop :150 g eau 150 g jus d'orange + 150 g de sucre de canne

Porter à ébullition et plonger les 40 g de fenouil.

Laisser frémir 30 mn après ébullition et refroidir dans le sirop.

Faire chauffer le four à 180 degrés

Ingrédients

70 g de beurre

120 g de sucre de canne

80 g de sirop de fenouil

4 Oeufs 200g

10 g de crème fraîche liquide

190 g de farine T65

6 g de levure chimique.

40 g de fenouil confit en purée

Fouetter les oeufs et le sucre (robot) et ajouter progressivement le sirop et la crème fraîche bien émulsionner

Verser en pluie le mélange farine levure puis le beurre fondu

Incorporer le fenouil à la maryse.

Verser l'appareil dans un moule à cake beurré fariné

Enfourner

10 mn à 180

40 mn à 160