



Pizza au fenouil caramélisé, au chou frisé et à la feta



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de fenouils
125 ml de vinaigre de Xérès
90 grammes de sucre brun
sel et poivre
4 tiges de chou frisé (ou chou de Milan)
2 pâtes à pizza
200 grammes de mascarpone
1 paquet de feta
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les bulbes de fenouil en quartiers. Versez le vinaigre de xérès dans un plat peu profond allant au four. Ajoutez le sucre, du poivre et du sel. Mélangez bien. Placez le fenouil dans le plat, face coupée vers le bas. Mettez le plat au four préchauffé à 220°C pendant 60 minutes, jusqu'à ce que le fenouil soit tendre.
- 2.** Pendant ce temps, faites blanchir le chou frisé dans une grande casserole d'eau salée. Laissez-le égoutter puis pressez-le pour en retirer toute l'eau. Détaillez-le en fines lanières.
- 3.** Étalez le mascarpone sur les pâtes à pizza. Répartissez-y le fenouil et le chou frisé. Terminez avec la feta émiettée, un trait d'huile d'olive, du poivre et du sel. Faites cuire 12 à 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.