

## Fennel and Strawberry Tarte-Tatin

Time needed: 60 minutes Servings: 6

### INGREDIENTS

- 2 1/3 cups flour
- 1 cup + 2 Tablespoons cold butter, diced, divided
- Pinch of salt
- 1/2 cup ice water
- 2-3 Tablespoons sugar
- 2 small fennel bulbs, cut into wedges
- 6-8 strawberries, halved
- 6 strawberries quartered
- 2 fennel fronds chopped for garnish

### DIRECTIONS

1. Put the flour in a mixing bowl, Add 1 cup of the butter pieces and a pinch of salt to the flour. Using a fork, cut the butter into the flour until the mixture looks like grated parmesan.
2. Add the water a quarter at a time and knead until the dough becomes a cohesive piece, wet but doesn't stick to your hands. (You might not need all the water)
3. Roll the dough out until it is about 1/4 inch thick and is at least 2" bigger than the pan you will use to bake it in. Place on a baking tray and refrigerate for 5-10 minutes.
4. Evenly coat a 10" to 12" non-stick frying pan with the sugar over medium low heat. Scatter the remaining 2 Tablespoons of butter pieces around the pan to start caramelizing the sugar.
5. Arrange the fennel wedges in the pan spacing them out leaving room for strawberries. Cook for about 4 minutes and add the halved strawberries to the pan. This will be the top of the finished tart, so place them the way you want the tart to look.
6. Continue cooking the strawberries and fennel until a red syrup has formed in the bottom of the pan and the fennel starts looking soft and translucent, about 4 minutes.
7. Pull the dough from the fridge and cut off any extra dough. The dough should be about 2" bigger than the pan all the way around. Fold the dough into quarters (if the dough starts cracking, it's too cold let it rest for a couple of minutes)
8. Place the dough on top of the strawberries and fennel and unfold to cover the pan. Carefully tuck in the dough all the way around. Sprinkle the dough with a pinch of salt and 2 pinches of sugar.
9. Bake at 375°F for 20- 25 minutes or until the dough is golden.
10. Place a plate bigger than the pan over the top of the tart. Invert the tart onto the plate. Sprinkle the quartered strawberries and fennel fronds on the tart.
11. Serve warm with vanilla ice cream for a dessert or at room temperature with a salad.



This project is based upon work supported by U.S. Department of Agriculture, NIFA, FINI under award number 2017-70025-26683



VIVA FARMS

Recipe by Chef Gilbert Rodriguez



This "upside down" tart is filled with a surprising flavor combination of strawberry and mild licorice. It's delicious and can be served as a dessert or lunch entrée with a salad. The rich, crisp, crust gives it great texture and mouthfeel.

## Tarta de fresa con hinojo

Tiempo Necesario: 60 minutos Porciones: 6

### INGREDIENTES

- 2 1/3 tazas de harina
- 1 taza + 2 cucharadas de mantequilla frío, en cubos, y divididos
- Pizca de sal
- 1/2 taza de agua helada
- 2-3 Cucharadas de azúcar
- 2 pequeños bulbos de hinojo, cortados en trozos
- 6-8 fresas, cortados a la mitad
- 6 Fresas en cuartos
- 2 hojas de hinojo picadas para decorar

### DIRECCIONES

1. Ponga la harina en un tazón, agregue 1 taza de trozos de mantequilla y una pizca de sal a la harina. Con un tenedor, corta la mantequilla en la harina hasta que la mezcla se vea como parmesano rallado.
2. Agregue el agua, un cuarto a la vez y amase hasta que la masa se convierta en una pieza cohesiva, húmeda pero que no se pega a las manos. (Es posible que no necesite toda el agua)
3. Extienda la masa hasta que tenga aproximadamente 1/4 de pulgada de grosor y sea al menos 2 pulgadas más grande que el sartén que usará para hornear. Coloque en una bandeja para hornear y refrigere durante 5-10 minutos.
4. Cubra uniformemente una sartén antiadherente de 10 "a 12" pulgadas con el azúcar a fuego medio bajo. Esparce las 2 cucharadas de trozos de mantequilla alrededor de la sartén para comenzar a caramelizar el azúcar.
5. Arregle los trozos de hinojo en la sartén esparciendo dejando espacio para las fresas. Cocine durante unos 4 minutos y agregue las fresas partidas por la mitad a la sartén. Esta será la parte superior de la tarta terminada, así que colócalos de la forma en que desea que se vea la tarta.
6. Continúe cocinando las fresas y el hinojo hasta que se forme un jarabe rojo en el fondo de la sartén y el hinojo comience a verse suave y translúcido, aproximadamente 4 minutos.
7. Saca la masa de la nevera y corta cualquier extra. La masa debe ser aproximadamente 2 pulgadas más grande que la sartén en todo el contorno. Dobra la masa en cuartos (si la masa comienza a agrietarse, está demasiado frío, déjala reposar durante un par de minutos)
8. Coloque la masa sobre las fresas y el hinojo y despliegue para cubrir la sartén. Cuidadosamente meta la masa por dentro en todos los lados. Espolvorea la masa con una pizca de sal y 2 pizcas de azúcar.
9. Hornee a 375 ° F durante 20-25 minutos o hasta que la masa esté dorada. Coloque un plato más grande que la sartén sobre la parte superior de la tarta. Invierta la tarta en el plato. Espolvorea las fresas en cuartos y las hojas de hinojo sobre la tarta. Sirva tibio con helado de vainilla como postre o a temperatura ambiente con una ensalada.



Este material fue financiado por el Programa de asistencia de nutrición complementaria de la USDA. 2017-70025-26683.



VIVA FARMS

Receta por Chef Gilbert Rodriguez



Esta tarta "al revés" está llena de una sorprendente combinación de sabor a fresa y un suave sabor a regaliz. Es delicioso y se puede servir como postre o como plato principal para el almuerzo con una ensalada. La corteza rica y crujiente le da una gran textura.