

RECETTE FENOUIL GRATINE



INGREDIENTS

Pour 4 personnes

4 bulbes de fenouil

175 g de parmesan râpé ou Emmenthal.

Beurre

Sel et poivre

COMMENT FAIRE

Lavez les bulbes de fenouil. Coupez leur base ainsi que le haut des tiges.

Coupez-les en deux, dans le sens de la hauteur.

Faites braiser les moitiés à la poêle. (ou à la vapeur si vous préférez).

Préchauffez le four à 200°

Lorsque les bulbes sont cuits, disposez-les dans un plat beurré allant au four,

Parsemez de sel et poivre. Dispersez le fromage râpé par-dessus.

Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et qu'une belle croûte dorée recouvre le fenouil.

Ce plat accompagnera du poisson, de la viande ou des protéines végétales.

