

Recette

Fenouil gratiné

Gratin rapide comme plat principal ou accompagnement

30 Min.

Temps de préparation



65 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

FENOUIL

- 600 g de fenouil
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 100 g de pain sec, moulu ou chapelure
- 3 cs d'huile de colza
- 1 dl de bouillon de légumes
- 2 branches de thym et de romarin, finement coupées
- 50 g de fromage de montagne mûr, finement râpé
- 1 citron bio, un peu de zeste râpé et 2 cs de jus

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Couper le fenouil en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur et bien mélanger avec l'huile et le bouillon dans le moule à gratin.

2 de 2

CUISSON

Faire cuire pendant env. 20 minutes dans le four préchauffé à 200° C. Mélanger le pain moulu (ou la chapelure) avec les autres ingrédients. Répartir sur le fenouil et faire gratiner pendant env. 15 minutes