

FENOUIL EN GRATIN

Facile	Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

1 gros ou 2 bulbes de fenouil
2 œufs
20 cl de crème liquide
20 cl de lait
Fromage râpé
Thym
Paprika
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Laver le fenouil, couper les tiges et les bulbes en 4 dans la hauteur puis tout mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes
- 2 - Dans un récipient, battre les œufs entier, la crème, le lait puis assaisonner avec sel, poivre et paprika et ajouter le thym effeuillé
- 3 - Egoutter le fenouil cuit et disposer les morceaux de fenouil dans un plat à gratin
- 4 - Verser la crème sur les morceaux de fenouil et parsemer de fromage râpé
- 5 - Enfourner environ 15 minutes à 180°C