

Gratin de Fenouil et Pomme de terre

Recette pour 6 personnes

Les ingrédients : fenouil 4 bulbes (800 g) ; pomme de terre 500 g ; ail 4 gousses ; lait 0,70 l ; lardons fumés 200 g ; crème liquide à 20% 20 cl. ; chapelure 4 c. à. soupe ; gruyère râpé 40 g ; sel et poivre ; beurre 5 g.

1 Préparation des légumes :

Nettoyer le fenouil, couper les extrémités et émincer ; (enlever le cœur trop dur).

Eplucher les pommes de terre et les tailler en tranches de 3 mm.

Eplucher l'ail, enlever le germe et le hacher.

2 Préchauffage du four : Th.6 ou 180°C

3 Cuisson de la garniture :

Amener à ébullition dans une casserole le lait, le fenouil, les pommes de terre, l'ail et un peu de sel ; continuer la cuisson pendant 10 minutes tout en remuant régulièrement. Egoutter en fin de cuisson.

Faire revenir les lardons dans la poêle, égoutter.

4 Dressage du plat :

Beurrer légèrement le plat de cuisson ; répartir dans le plat les légumes et les lardons en les tassant, rectifier l'assaisonnement ; verser la crème puis compléter avec le lait. Parsemer de chapelure et de gruyère râpé.

5 Cuisson du gratin. :

Compter 40 à 45 minutes, et piquer pour vérifier.

Bon appétit !