



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Fenouil gratiné au chèvre .



Ingrédients :

- 1 bulbe de fenouil
- 4 fines rondelles de chèvre
- Crème fraîche
- Poivre gris, beurre

- Nettoyer le bulbe, couper les fanes , couper le bulbe en 2 dans le sens de la hauteur
- faire cuire à la vapeur à 450 Watt pendant 6 min. 30
- Préchauffer le four à 180°C th. 6, beurrer un moule à gratin
- Assaisonner de poivre la crème fraîche et en déposer sur la partie extérieure du bulbe
- Recouvrir d'une rondelle de chèvre, enfourner pendant 25 minutes th. 6

