



GRATIN DE FENOUIL



Préparation : 45 minutes



Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 bulbes de fenouil
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de tapenade
- 1 poivron mondé
- 4 c. à soupe de crème fraîche allégée
- 1 boule de mozzarella
- Poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (th.6).
2. Retirer les premières feuilles des fenouils ainsi que la base. Les effeuiller, les laver et les plonger dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les refroidir dans une eau glacée. Les égoutter sur un linge propre.
3. Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Tailler le poivron en lanière.
4. Badigeonner un plat à gratin d'huile d'olive, d'ail haché et de tapenade. Y répartir le fenouil. Ajouter les lanières de poivrons.
5. Faire chauffer dans une casserole la crème fraîche allégée, en recouvrir le contenu du plat à gratin et y répartir la mozzarella préalablement coupée en tranches. Enfourner et cuire jusqu'à ce que la mozzarella fonde.