

Fenouil gratiné au fromage et au citron

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plat à gratin de 18 cm de ø

beurre pour le plat

700 g de fenouil, coupé en quatre

1 échalote, finement hachée

1 gousse d'ail, finement hachée

beurre pour étuver

500 g de tomates, pelées, épépinées

et coupées en dés

sel, poivre

Gratin:

3 cs de chapelure dé lactosé

100 g de fromage d'alpage, râpé

1 citron, zeste

sel, poivre

branches de fenouil pour décorer



Préparation

1 Cuire le fenouil al dente. Disposer dans le plat préalablement beurré.

2 Faire revenir l'échalote et l'ail dans le beurre, ajouter les tomates, étuver brièvement, assaisonner et répartir sur le fenouil.

3 Gratin: mélanger tous les ingrédients et répartir sur les légumes.

4 Gratiner 20-30 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

5 Servir sur des assiettes chaudes, décorer.

