

Fées Mains by Marjorie



Fées Mains by Marjorie

Gratin de fenouil et tomates cerise :

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes : 4 fenouils – 15 tomates cerise – 10cl de crème liquide – huile d'olive – 1 échalote – 2 gousses d'ail – ½ bouquet de persil – 2 CàS de parmesan râpé – sel – poivre

Huiler un plat à gratin avec de l'huile d'olive.

Préparer et laver les fenouils et les couper en lanières.

Déposer les lanières de fenouils dans un saladier, verser 2 CàS d'huile d'olive. Saler et poivrer à votre convenance et mélanger.

Répartir la préparation dans le plat à gratin et verser la crème liquide.

Eplucher et hacher l'échalote et les gousses d'ail.

Laver et ciseler le persil.

Mélanger le persil ciselé, l'échalote et les gousses d'ail hachées avec 1CàS d'huile d'olive et le parmesan râpé.

Répartir sur les lanières de fenouils.

Laver et sécher les tomates cerise.

Les couper en deux et les répartir dans le plat à gratin.

Enfourner environ 25mn dans le four préchauffé à 200°C en couvrant d'une feuille d'aluminium.

Ôter la feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson environ 25mn.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>