

## *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>