

Fenouil au four

Recette grecque. Accompagnement ou plat principal. Cette recette est adaptée de la recette "gratin de fenouil" (psitó traganistó márathros) que l'on peut lire dans

<http://www.decitre.fr/livres/grece-9781405422758.html>

Ingredients

- fenouil
- feta (ou mozzarella)
- huile d'olive
- sel
- citron
- origan
- en option: ail

Blanchir le fenouil

Autant que possible, couper le fenouil en 4 morceaux de telle façon que le tronc retienne les feuilles ensemble. Plonger les morceaux dans l'eau bouillante salée et réduire le feu. Vérifier la consistance du fenouil au fur-et-à-mesure de la cuisson (compter environ 15 minutes).

Préparation

- Placer les morceaux de fenouil sur un plaque à gâteau.
- Mélanger le citron et l'huile et verser sur le fenouil.
- Mélanger (evtl. avec les mains) le fenouil pour qu'il soit bien recouvert du mélange.
- Émietter la feta sur le mélange et saupoudrer d'origan.
- Cuire au four jusqu'à ce que la feta devienne dorée (env. 20 minutes)

[grec](#), [plat principal](#)

From:

<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS

Permanent link:

https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:fenouil_au_four

Last update: **2012/10/09 11:05**

