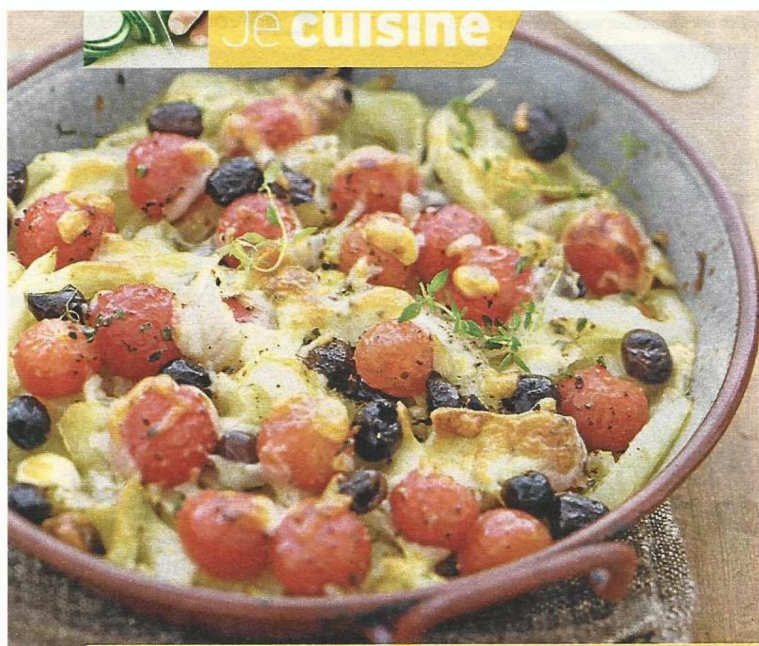




Gratin de fenouil, tomates, olives et pecorino

Niveau : très facile
Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

POUR 4 PERSONNES

- 2 fenouils
- 100 g de tomates cerises
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 100 g de pecorino (fromage corsé au lait de brebis)
- 1 verre de vermouth ou 1/2 verre d'anisette
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin



Nettoyez et coupez les fenouils en tranches. Faites-les cuire 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les.

Plongez les tomates cerises 30 secondes dans une autre casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les puis retirez délicatement leur peau.

Préchauffez le four à 200 °C, (th.6-7). Huilez légèrement un plat allant au four.

Répartissez les tranches de fenouil dedans, puis les tomates et les olives. Ajoutez les gousses d'ail hachées, les brindilles de thym, salez et poivrez. Arrosez le tout avec le vermouth et le reste de l'huile d'olive.

Déposez des copeaux de pecorino sur la surface, puis enfournez le gratin 30 minutes. Sortez-le et servez aussitôt, bien chaud.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer le pecorino par du parmesan ou de la ricotta.



Recettes issues de À table avec Luana, Recettes franco-italiennes faciles, de Luana Belmondo. Photos : Pierre-Louis Viel. Styliste : Valéry Drouet. Éd. Cherche Midi.

Charlotte aux fruits rouges

Niveau : facile
Préparation : 20 mn
Réfrigération : 12 h

POUR 4/6 PERSONNES

- 200 g de framboises
- 200 g de cassis
- 100 g de myrtilles
- 100 g de fraises
- 50 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 24 biscuits de Savoie
- 1 gousse de vanille
- 5 feuilles de gélatine



Laissez tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.

Faites bouillir le lait dans une casserole avec la gousse de vanille. Fouettez les jaunes d'œufs dans un récipient avec le sucre pour les faire blanchir. Versez le lait dessus puis remettez le tout dans la casserole. Faites cuire 4 à 5 minutes sur feu doux pour obtenir une crème anglaise. Laissez-la refroidir. **Fouettez** la crème en chantilly bien ferme.

Tapissez un moule à charlotte avec les biscuits. Incorporez la crème fouettée dans la crème anglaise. Lavez et coupez les fruits en morceaux, ajoutez-les à la crème. Garnissez le moule avec la préparation, couvrez avec un film transparent, placez la charlotte 12 heures au frais.

Le lendemain, sortez la charlotte, passez le moule rapidement sous l'eau chaude, démoulez-la délicatement. Décorez avec des fruits rouges si vous voulez.

