

GRATIN de FENOUIL



Pour 4 personnes :
3 gros fenouils
4 tomates moyennes
100g d'olives noires à la grecque
Parmesan râpé ou fromage de chèvre coupé en petits morceaux
Piment d'Espelette.

Couper le fenouil en 4, puis émincer les 4 morceaux.
Les mettre à blanchir dans une eau salée

Couper 4 tomates en petits dés
Dénoyer les olives noires, les couper en deux.

Dans un plat au four, verser le fenouil, les tomates, les olives.
Rajouter 1 cuillère à café de Piment d'Espelette, de l'huile, le parmesan râpé et salez.

Mettre au four

