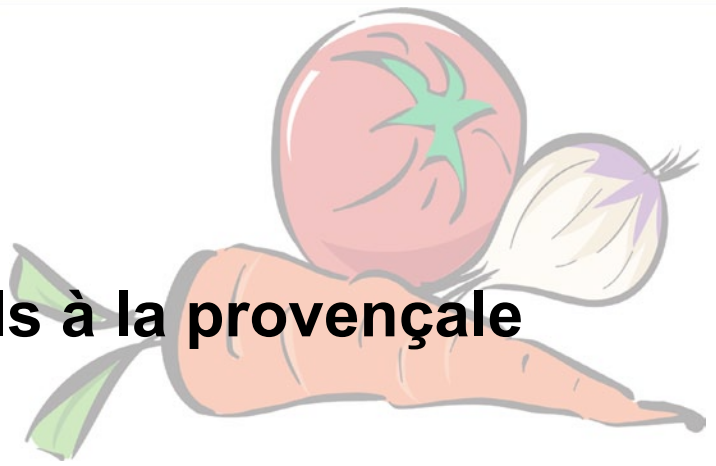




Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 50 min

Fenouils à la provençale



INGREDIENTS

4 beaux bulbes de fenouil
le jus d'1 citron
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Retirez les premières feuilles filandreuses des fenouils, lavez-les et essuyez-les. Coupez chaque bulbe en deux et émincez-les finement en conservant les sommités plumeuses.

Mettez les fenouils dans une casserole, versez l'huile, salez et poivrez. Versez assez d'eau pour couvrir les fenouils.

Couvrez la casserole et laissez cuire 50 min en surveillant le liquide et en ajoutant au besoin un peu d'eau en cours de cuisson afin que les fenouils n'attachent pas.

Mettez les fenouils sur un plat chaud et déglacez la casserole avec le jus de citron en grattant les sucs de cuisson avec une spatule. Versez sur les fenouils et servez sans attendre.

