

Gratin de fenouil au Gruyère de France



Durée :
45 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- Gruyère de France
- 5 bulbes de fenouil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade râpée
- 60 + 80 g de Gruyère de France râpé

Préparation

- Lavez les bulbes de fenouil, retirez les parties extérieures un peu dures et détaillez les en tranches fines.
- Faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive en les salant. Faites cuire une dizaine de minutes. Réservez.
- Réalisez un roux dans une casserole. Faites fondre le beurre puis ajoutez la farine et mélangez. Faites cuire doucement pendant quelques minutes, le mélange ne doit pas prendre de couleur.
- Versez peu à peu le lait froid et mélangez avec un fouet. Faites cuire pendant 5 min.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajoutez 60 g de gruyère râpé et mélangez à nouveau.
- Dans un plat à gratin beurré, déposez une couche de fenouil puis tapissez de sauce béchamel puis faites ainsi jusqu'au dessus du moule. Terminez avec une couche de béchamel. Parsemez de Gruyère de France râpé. Faites gratiner au four à 200°C pendant une quinzaine de minutes.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance