

Fenouil Braisé

6 personnes



- 6 gros Fenouils
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- Un oignon
- 2 C S huile d'olive
- Sel et poivre
- Thym ou romarin

- Faire revenir le fenouil coupé en 2 dans l'huile
- Ajouter l'oignon coupé finement et les gousses d'ail en 2
- Verser le jus de citron, sel, poivre et thym
- Couvrir à feu moyen pendant 30 mn, tester si le fenouil est bien confit, si non allonger la cuisson

Gratin Dauphinois

6 personnes



- 1,2 kg de pommes de terre (Bintje de préférence)
- ½ Litre de crème fraiche entière liquide
- Ail
- Poivre
- Sel
- Muscade

- Frotter votre plat avec l'ail, puis garder l'ail coupé en petits morceaux
- Garnir le plat avec les pommes de terre coupées en tranche pas trop fine (1mm)
- A mi-plat, mettre un tout petit peu de sel, poivrer, quelques morceaux d'ail, un peu de muscade et quelques noisettes de beurre
- Finir de remplir le plat, puis encore, un petit peu de sel, poivre, ail, muscade et beurre
- Ajouter la crème qui doit presque couvrir les pommes de terre.
- Cuisson à 150° pendant 1 heure