

GRATIN DE FENOUIL



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 400g Bulbe de fenouil
- 250g Lait
- 1/2 cc Sel
- 1/2cc Poivre moulu
- 6 Oeufs
- 100g Crème liquide légère
- 30g Parmesan râpé

Préparation:

- Mettre les morceaux de fenouil dans le bol et mixer 4 sec / vitesse 4. Racler les parois.
- Ajouter le lait, le sel et le poivre puis cuire 6 min / 100° / sens inverse / vitesse 3. sans gobelet doseur
- Préchauffer le four à 180°

Mettre de l'eau dans le lèche-vitrine pour le bain marie.

- Ajouter les oeufs et la crème au contenu du bol et mélanger 10 sec / sens inverse / vitesse 4.
 - Répartir dans les ramequins et saupoudrer de parmesan et cuire au bain-marie 20 minutes à 180°
- Servir chaud