

## **Gratin de fenouils (pour 2 personnes, [clairejapon.canalblog.com](http://clairejapon.canalblog.com))**

### **Ingrédients :**

4 petits bulbes de fenouil

20 g de beurre

un peu de crème liquide ou Soja Cuisine

Gruyère râpé

sel, poivre

### **Préparation :**

Couper les fenouils en lanières. Faire revenir le beurre dans une cocotte, ajouter le fenouil et un peu d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que le fenouil soit cuit. Verser dans un plat à gratin, saler, poivrer, recouvrir de crème et de fromage râpé. Faire gratiner au four à 180° C pendant une vingtaine de minutes.