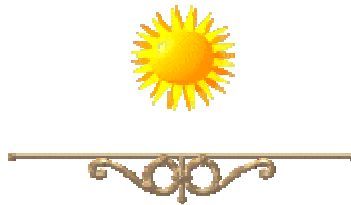


Fiche recette 120

Fenouils gratinés à la Mozzarella.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Cuisson : 20 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

500 g. petits fenouils, une boule de Mozzarella, 100 g d'Emmenthal râpé, 10 cl de crème fraîche épaisse, 4 cuillers à soupe d'huile d'olive, du sel du poivre, et des baies de poivre de Sichuan.

Réalisation.

Peler les fenouils à l'économiseur pour en ôter les fils. (L'économiseur pour peler les tomates convient parfaitement). Couper les fenouils en deux, les rincer à l'eau et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes, puis en évier le cœur pour recueillir une partie de la pulpe que l'on hache et réserve.

Préchauffer le four à Th.7, (210°C). Égoutter la boule de Mozzarella puis le découper en tout petits cubes. Dans un saladier, mélanger la pulpe de fenouil, la Mozzarella, la crème épaisse, et les baies de Sichuan écrasées. Saler, poivrer, ajouter la moitié de l'Emmenthal râpé et mélanger le tout à la fourchette. Garnir chaque demi-fenouil de farce en la pressant un peu pour lui donner de la tenue.

Huiler un plat allant au four et y déposer les fenouils farcis. Répartir dessus le reste de l'Emmenthal râpé, arroser d'un peu d'huile d'olive, enfourner et cuire pendant environ 20 mn en surveillant. Laisser un peu tiédir dans le four éteint et servir dans le plat de cuisson.