

Poêlée de fenouil, poivron et gnocchi

Pour 4 personnes :

2 bulbes de fenouil

1 paquet de gnocchi à poêler

1 poivron vert

1 oignon rouge (2, s'ils sont petits)

1 gousse d'ail

250 g de lardons fumés (ou dés de jambon)

1 CS d'huile d'olive

Sel, poivre et graines de cumin



Poêlée de fenouil, poivron et gnocchi

- Couper la base des bulbes de fenouil, ainsi que les tiges et plumets. Les couper ensuite en 2, ôter le cœur fibreux et émincer le reste finement.
- Éplucher l'oignon, laver et égrainer le poivron. Émincer le tout en fines lanières. Éplucher l'ail et le presser (ou le couper en petits éclats).
- Dans une sauteuse, mettre un filet d'huile d'olive et y faire revenir les gnocchi à poêler, ainsi que les lardons fumés. Quand les gnocchi commencent à colorer, ajouter l'oignon ciselé et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajouter enfin le fenouil, le poivron émincés et l'ail. mélanger et laisser cuire, à couvert et à feu doux, pendant encore 10 à 15 minutes, selon si on veut un fenouil croquant ou fondant. *Ne pas hésiter à verser un peu d'eau dans la sauteuse, pour éviter que ça attache.*
- Saler, poivrer au goût et saupoudrer de quelques graines de cumin, avant de servir.

SANDS
CULINAIRES