

Crumble de fenouil à la menthe



Ingrédients pour 4 personnes

- 3 bulbes de fenouil
- 1 oignon
- 20 g d'huile d'olive
- 20 feuilles de menthe
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre
- Crumble : 50 g de cantal râpé, 60 g de farine, 50 g de beurre mou, 40 g d'amandes concassées grossièrement

Lavez et préparez le fenouil pour cela enlevez la première feuille et émincez-le. Pelez et ciselez l'oignon.

Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive et faites revenir doucement les légumes pendant 15 mn environ. Assaisonnez. En fin de cuisson, arrosez de vinaigre balsamique et faites caraméliser quelques minutes sur feu vif. Lavez les feuilles de menthe et ciselez-les. Mélangez avec le fenouil. Versez dans des ramequins individuels ou dans un plat passant au four.

Préparez le crumble en mélangeant la farine, le beurre, les amandes concassées et le cantal afin d'obtenir un sable grossier. Assaisonnez.

Préchauffez le four à 210°. Émiettez la pâte à crumble sur le fenouil et enfournez pendant 15 à 20 mn afin que la pâte soit dorée.

Servez le crumble dès la sortie du four ou tiède avec un poisson ou une viande blanche grillée.

Le Flo des saveurs Juin 2014