

# Fenouil et tomates rôtis au four



Pour 4 personnes :

2 ou 3 bulbes de fenouil (*taille moyenne*)

2 branches de tomates cerise grappe  
(soit une douzaine environ)

1/2 oignon

2 gousses d'ail

1 dizaine d'olives noires dénoyautées

10 cl de bouillon de légumes ou de volaille

Huile d'olive, thym, sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Laver les bulbes de fenouil (surtout entre les 1ères feuilles, il y a souvent de la terre et des impuretés), enlever les plumets et la base et couper le reste en quartiers.
- Mettre les quartiers de fenouil dans un cuit vapeur allant au micro-onde et faire cuire 8 minutes, à 800W. Bien égoutter.
- Éplucher l'oignon et les gousses d'ail. Ciseler l'oignon finement et dégermer l'ail. Le hacher.
- Dans le fond d'un plat à gratin, verser un peu d'huile d'olive et disposer les morceaux de fenouil. Par dessus, déposer les grappes de tomates cerises, les oignons ciselés et l'ail haché. Parsemer d'olives noires, coupées en 2 et de thym émietté.
- Saler, poivrer et arroser d'un peu d'huile d'olive. Verser le bouillon sur les légumes et enfourner pour 40 min, à 180°C (four préchauffé).

