Fenouil à la parmigiana

Ingrédients

crèmerie

50 gr parmesan

primeurs

5 fenouils

2 gousses d'ail

2 oignons

1 bouquet de basilic

épicerie

2 boîtes de chair de tomates

1 cc ~~d'origan~~ ou thym

chapelure

huile d'olive

sel et poivre

Préparation

Retirer la première rangée de feuilles des fenouils

Laver et bien sécher les feuilles ainsi que les bulbes

Couper la base des fenouils et les couper en tranches sur la hauteur

Hacher les oignons et l'ail et ciseler le basilic

Cuisson du fenouil je vous donne mon procédé

Dans un saladier mélanger intimement les tranches de fenouil, de l'huile d'olive, sel et poivre

Recouvrir une plaque de pâtisserie de papier sulfuriser et y étaler les tranches de fenouil

Cuire four chaud 180° pendant 30 mn

Pendant ce temps faire revenir les oignons, l'ail et le thym

Verser les boîtes de tomates et laisser mijoter sur feu doux pendant 15 mn – Assaisonner

Gratinez !

Dans plat à gratin mettre une couche de sauce tomates puis une couche de fenouil et parsemer de basilic puis de parmesan

Renouveler jusqu'à épuisement en terminant par une couche de sauce tomates

Saupoudrer de parmesan et de chapelure

Cuire pendant 20 mn four à 180°