



GRATIN DE FENOUIL ET CHOUX ROMANESCO

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes, cuisson 30 minutes

Ingrédients:

- 1 Chou Romanesco
- 2 Fenouils
- 1 sachet Fromage (gruyère) râpé
- 2 Œufs
- 5 dl De crème
- Sel, poivre du moulin

Recette :

1. Découper les fenouils en dés.
2. Découper les têtes de chou.
3. Blanchir les têtes de chou et les dés de fenouil 10 minutes. Les jeter dans l'eau glacée afin de couper la cuisson.
4. Mélanger la crème et les œufs ainsi qu'une pincée de sel et un tour de moulin à poivre.
5. Déposer les dés de fenouil en corolle autour d'une tête de chou et couvrir de la masse œufs/crème. Saupoudrer de fromage râpé et gratiner 20 minutes au four à 180°.

Février 2013 Jean-Daniel Légeret – Roland Maillard – Christophe Sottas – Nicolas Baumann