# Fenouil au four

Recette grecque. Accompagnement.

## Ingredients

- Fenouil
- feta (ou mozzarella)
- huile d'olive
- sel
- citron
- origan
- en option: aïl

grec, légume, accompagnement

## Blanchir le fenouil

Autant que possible, couper le fenouil en 4 morceaux de telle façon que le tronc retienne les feuilles ensemble. Plonger les morceaux dans l'eau bouillante salée et réduire le feu. Vérifier la consistance du fenouil au fur-et-à-mesure de la cuisson (compter environ 15 minutes).

## Préparation

- Placer les morceaux de fenouil sur un plaque à gâteau.
- Mélanger le citron et l'huile et verser sur le fenouil. Mélanger (evtl. avec les mains) pour qu'il bien recouvert du mélange.
- Émietter la feta sur le mélange et saupoudrer d'origan.
- Cuire au four jusqu'à ce que la feta devienne dorée (env. 20 minutes)

From:
https://yacs.breguet-lettres.ch/ - **YACS**

Permanent link:
**https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:fenouil_au_four&rev=1348308601**

Last update: **2012/09/22 12:10**