

Fenouil braisé



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 75 mn

Côté vin, choisissez un patrimoine (Rouge, Corse).

Recette proposée par : Ophelie Barresi

Ingrédients

- 185 g de lard maigre
- 6 bulbes de fenouil
- 2 petites carottes
- 40 cl de bouillon de légumes
- 75 g de beurre
- 1 bouquet garni (persil, thym et laurier)
- 2 oignons
- sel, poivre

Préparation

- 1 Nettoyez les bulbes de fenouil et coupez-les en 2.
- 2 Plongez-les 10 minutes dans l'eau bouillante salée.
- 3 Pendant ce temps, pelez et coupez en tous petits dés les carottes et les oignons. Taillez le lard en petits dés.
- 4 Egouttez les bulbes de fenouil.
- 5 Faites fondre le beurre dans une cocotte et mettez-y les dés de lard à revenir dans le beurre. Ajoutez les dés de carottes et d'oignons. Mélangez, puis déposez les bulbes de fenouil.
- 6 Versez le bouillon, ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez légèrement. Couvrez et laissez mijoter pendant une heure à feu doux. Servez chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

