

Fenouils confits aux agrumes et raisins secs



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 3 bulbes de fenouil
- 2 petites poignées de raisins secs
- 2 jus de citrons
- 2 jus et zestes de oranges + 1 orange
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 3 cuillères à soupe d'huile

Préparation

- 1 Nettoyez et lavez les bulbes de fenouil, puis coupez-les en lamelles.
- 2 Pressez le jus des agrumes, zestez une orange et coupez-la en tranches.
- 3 Dans un faitout, mettez les lamelles de fenouil, le jus des agrumes, les zestes et les tranches d'orange. Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes. Si besoin, ajoutez de l'eau.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

