

## Gratin de fenouil aux poivrons et tomates



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une recette goûteuse grâce à la tomate qui relève un peu plus le goût anisé du fenouil. Ce gratin accompagne aussi bien les viandes que les poissons.*

Recette proposée par : Gana.C

### Ingrédients

- 4 bulbes de fenouil
- 4 tomates - bien mûres
- 2 oignons - blancs (de grande taille)
- 1 poivron - rouge
- 1 poivron - vert
- 50 g de gruyère
- 2 oeufs
- 5 cl de crème fraîche - allégée
- huile d'olive
- muscade - râpée
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C, thermostat 7.
- 2 Éplucher les oignons et peler les tomates. Découper en petits morceaux les oignons, les tomates, les poivrons et râper le gruyère.
- 3 Faire revenir les oignons dans une sauteuse préalablement huilée à l'huile d'olive puis, tous les légumes préparés ci-dessus. Saler, poivrer et ajouter la muscade.
- 4 Ajouter le gruyère à la préparation. Mélanger.
- 5 Placer la préparation dans un plat à gratin. Battre les oeufs, la crème et répartir ce mélange sur les légumes.
- 6 Enfourner dans le four chaud pendant 30 à 40 minutes. Vérifier la cuisson et couvrir d'un papier d'aluminium.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

