

Fenouil gratiné au jambon

Fenouil gratiné au jambon

Vos fenouils, jambon en tranche, sel, une béchamel, du fromage râpé.

Vos fenouils, jambon en tranche, sel, une béchamel, du fromage râpé.

Mettez blanchir vos fenouils entier dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Une fois cuit laissez égoutter, vous pouvez les cuire à midi pour le soir, par exemple. Coupez-les en 3 ou 4 selon la grandeur du bulbe, enroulez-les avec le jambon. Mettez dans un plat à gratin beurré, ajoutez votre béchamel, votre fromage râpé. Ensuite glissez au four à 180° le temps de faire bronzer votre préparation.