

# Gratin de pomme de terre et fenouil

## Gratin de pomme de terre et fenouil

750 g de patates, 500 g de fenouil, 2.5 dl de crème, 50 g de gruyère râpé, beurre sel et poivre.

Gratin de pomme de terre et fenouil

750 g de patates, 500 g de fenouil, 2.5 dl de crème, 50 g de gruyère râpé, beurre sel et poivre.

Cuisez les patates puis pelez-les en rondelles. Lavez, coupez les fenouils et faites les cuire croquant à l'eau salée, égouttez. Rangez par couche les patates et fenouils dans un plat à gratin beurré. Mélangez le fromage et la crème, poivrez, puis versez sur les légumes et mettez au four à 180° une bonne demi-heure.