



## les recettes de la semaine 47

# Gratin de Fenouil

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 6 bulbes de fenouil
- 75 cl de coulis de tomates
- 1 dl de vin blanc
- 1 boîte de lardons fumés et 1 boîte de dés de jambon fumés
- sel et poivre
- 1 cuillère à café de curry
- tabasco
- gruyère râpé

Préparation :

Faire cuire les bulbes dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pendant ce temps, faire revenir les lardons et le jambon. Quand ils sont dorés, rajouter la sauce tomate, le vin blanc, le sel (un peu), le poivre, le curry et quelques gouttes de tabasco.

Sortir et égoutter les bulbes, les placer dans un plat à gratin et verser dessus la préparation.

Recouvrir de gruyère râpé et faire gratiner à four assez chaud (thermostat 6).

# Flan aux Pommes

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 pommes
- 50 g de beurre
- 80 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 25 cl de lait

Préparation :

Eplucher les pommes, les couper en quartiers et les faire dorer dans le beurre pendant 5 à 10 min dans une casserole.

Ensuite verser la farine tamisée dans un saladier avec les 4 oeufs et le sucre. Delayer avec le lait.

Dans un moule beurré, verser la préparation et ensuite les pommes légèrement dorées.

Mettre au four pendant 40 min environ. Le flan doit être doré sur le dessus.