

Gratin de fenouil au jambon



Gratin de fenouil au jambon

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

4 bulbes de fenouil
8 fines tranches de jambon de Paris dégraissé et découenné
30 g de beurre + 20 g pour le plat
30 g de farine
30 cl de lait
75 g de fromage râpé
1 pincée de noix de muscade râpée
sel poivre

Préparation

Nettoyez les bulbes de fenouil coupés en deux dans le sens de la hauteur et faites-les précuire 15 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les. Préchauffez le four à th 6 (180°) et beurrez un plat à four.

Préparez une béchamel! : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en une fois et remuez avec une spatule pour former une boule. Faites-la cuire 1 min en la faisant rouler dans la casserole, puis délayez avec le lait versé en filet. Remuez avec un fouet jusqu'à ce que tout le lait soit incorporé et la sauce lisse. Faites-la épaissir sur feu doux en remuant, puis assaisonnez de sel, poivre et muscade. Ajoutez le fromage et mélangez.

Emballer le fenouil dans les tranches de jambon et posez-les dans le plat. Nappez de sauce et enfournez pour 30 min. Servez très chaud et bien doré.

Le bon accord vin

un côtes-de-provence

Notes personnelles