

GRATIN DE POMME DE TERRE AU FENOUIL

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Pour 1 plat à gratin

d'environ 30 cm de long

Beurre pour le plat

1 kg de pommes de terre

5 dl de lait

50 g de beurre

Sel, poivre, muscade

400 g de fenouil

Beurre pour étuver

0,5 dl de bouillon

Sel, poivre

Gruyère fraîchement râpé pour parsemer

0,5 dl de crème entière



Garniture :

Fanes de fenouil finement hachées

PREPARATION

1 Peler les pommes de terre, les couper en morceaux et les cuire jusqu'à ramollissement dans un peu d'eau salée. Jeter l'eau de cuisson et laisser évaporer l'eau restante à découvert sur la plaque éteinte. Sortir les pommes de terre de la casserole.

2 Verser le lait dans la casserole et le chauffer. Passer les pommes de terre encore chaudes dans le lait à travers le moulin à légumes et mélanger sur petit feu avec une cuiller en bois. Incorporer le beurre en parcelles en mélangeant et assaisonner. Transvaser la purée de pomme de terre dans le plat beurré.

3 Râper le fenouil et l'étuver dans le beurre grésillant. Arroser de bouillon. Etuver à couvert jusqu'à léger ramollissement. Assaisonner.

4 Répartir le fenouil sur la purée de pomme de terre. Parsemer de gruyère. Napper de crème. Gratinier durant 20-30 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C. Parsemer de fanes de fenouil.

Accompagner d'une saucisse rôtie.

Variante : remplacer le fenouil par de la laitue.