



GRATIN DE FENOUIL AU CHEVRE (TM6, TM5)

⏱ 10 min 🕒 1 h 5 min 🌿 Facile 🍴 6 portions

📊 Pour 1 portion : 1047.7 kJ, 252.3 kcal, Protéines 12.8 g, Glucides 8.2 g, Lipides 18.2 g, Acides gras saturés 12.2 g, Fibres 2.8 g, Sodium 716 mg

Préparation

INGREDIENTS

500 g d'eau
800 g de bulbes de fenouil, coupés en deux ou quatre selon la grosseur
40 g de farine de blé
40 g de beurre, en morceaux
400 g de lait
4 pincées de sel
4 pincées de poivre moulu
250 g de fromage de chèvre en bûche, et quelques rondelles pour la finition

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plat à gratin

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

Varoma, gobelet doseur

1. Mettre l'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et y mettre les bulbes de fenouil, puis cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer le Varoma et réserver. Vider le bol.
2. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
3. Mettre la farine, le beurre, le lait, le sel et le poivre dans le bol, puis cuire **8 min/98°C/vitesse 3**.
4. Ajouter 250 g de fromage de chèvre et mélanger **20 sec/vitesse 4**.
5. Mettre les bulbes de fenouil dans un plat à gratin, les recouvrir de béchamel au chèvre, puis répartir quelques rondelles de chèvre. Enfourner et cuire 20-25 minutes à 180 °C, en surveillant la coloration. Servir sans tarder.