

Flan de fenouil

Ingrédients pour 4 pers :

- 1 kg fenouil
- 3 œufs
- 2 verres de lait
- 40 gr de parmesan ou râpé
- Persil, noix de muscade, sel, poivre.

Préparation:

Préchauffer le four Th°5 (180°C)

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Laver les fenouils, les émincer finement au couteau ou à la mandoline dans le sens de la longueur.

Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 mn, égoutter.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter le lait, le persil, la noix de muscade (1 pincée), le sel, le poivre.

Dans un plat allant au four, disposer le fenouil, verser par dessus la préparation, terminer en saupoudrant de parmesan.

Faire cuire 30mn.

Bon appétit!