



Fenouil rôti gratiné au CAMBOZOLA et sauce à la moutarde tessinoise à l'orange

Ingédients pour 4 portions

150 g de CAMBOZOLA
2 cuillères à soupe de sauce à la
moutarde tessinoise à l'orange
3 fenouils
100 g de crème fraîche
1 cuillère à café de beurre
Sel
Poivre

Préparation:

1. Nettoyer le fenouil, le laver et le couper en fines tranches dans le sens de la longueur. Couper le CAMBOZOLA en tranches. Réserver le tout.
2. Préchauffer le four à 200°C (180°C à chaleur tournante). Graisser le plat à four avec le beurre. Disposer le fenouil dans le plat à four, éventuellement le couper en portions plus petites. Saler et poivrer. Verser la crème sur les tranches de fenouil assaisonnées. Ajouter le CAMBOZOLA et badigeonner uniformément de sauce moutarde à l'orange. Cuire le gratin au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

CONSEIL : Les pommes de terre en robe des champs sont un bon accompagnement.

