***Fenouil au parmesan***



**Préparation : 5 min ; Cuisson : 30 min**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 2 bulbes de fenouil
* 20 g d'huile d'olive
* 30 g de parmesan
* sel, poivre

**Préparation :**

   Coupez le talon et les feuilles des bulbes, enlevez les premières feuilles si besoin. Coupez les bulbes en 4 et passez-les sous l'eau.

   Faites bouillir de l’eau salée dans une casserole et plongez y le fenouil environ 10 min.

   Egouttez-le.

   Préchauffez le four à 220°.

   Versez un peu d'huile dans le plat à gratin. Ajoutez les morceaux de fenouil bien égouttés et saupoudrez de parmesan.

   Faites gratiner environ 20 min.