

## Fenouil à la grecque



*750 g de fenouil, 2 ½ dl de vin blanc sec, 5 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe d'Aromat condiment en poudre, ½ dl de jus de citron, 5 grains de poivre noir écrasés, 1 feuille de laurier, 1 c. à café de basilic haché, 1 c. à café de thym haché, 1 bouquet de persil.*

Faire chauffer tous les ingrédients, sauf le fenouil et laisser infuser 15 minutes, puis passer. Ajouter le fenouil lavé et coupé en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Cuire 15 minutes environ (le fenouil doit rester légèrement croquant). Laisser refroidir dans le jus. Avant de servir, parsemer de verdure de fenouil hachée.

Se sert avec de la viande froide ou du poisson froid.  
Variante: le fenouil peut être remplacé par du poireau ou du céleri en branches.