

■ LE FENOUIL BRAISÉ
pour 4 personnes

8 bulbes de fenouil; 50 g de beurre de cuisine; 1 carotte; 1 oignon; 1/4 de litre de bouillon de légumes; 1 bouquet garni (persil, thym, laurier); sel, poivre.

1. Mettre assez d'eau salée à bouillir dans une casserole. Eplucher les fenouils en ôtant les feuilles dures et les laver sous l'eau courante. Couper les légumes trop gros en deux parties. Les plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire le tout dix minutes. Puis les égoutter le mieux possible, afin qu'il n'y ait plus d'eau.

2. Couper finement carotte et oignon. Faire fondre doucement le beurre dans une cocotte. Y faire revenir les bulbes de fenouil avec carotte et oignon. Mouiller avec le bouillon. Ajouter le bouquet garni, le sel, le poivre. Couvrir et laisser mijoter quarante minutes sur feu très doux.