

Les fenouils et tomates en cocotte

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 bulbes de fenouil; 6 tomates bien fermes; 2 oignons; 2 gousses d'ail; 3 cuillerées à soupe d'huile; 1 dl de vin blanc; 4 feuilles de basilic frais; 3 cuillerées de crème fraîche; sel, poivre.

Préparation

1. Eplucher les oignons et les hacher finement. Eplucher les gousses d'ail, les fendre en deux et en éliminer les germes verts. Emincer aussi. Laver les fenouils, éliminer les côtes dures, couper les bulbes en deux. Laver les tomates, les ébouillanter quelques secondes, les éplucher, puis les inciser sur le dessus.

2. Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Faire revenir l'ail et l'oignon, puis ajouter les bulbes

de fenouil, ainsi que les tomates entières. Faire cuire quelques instants, puis mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer et mettre le basilic. Laisser mijoter le tout 30 minutes.

3. Au dernier moment verser la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement. Servir tout de suite.