



GRATIN DE FENOUIL DE POIRE AU BLEU

POUR 2 BOCAUX

1 bulbe de fenouil	(Ou fourme, gorgonzola, etc.)
1 poires de type conférence	10 cl de crème fraîche
1 oignon blanc	Sel, poivre
10 g de beurre	25 g d'amandes effilées
100g de fromage bleu	

Lave le fenouil et les poires. Essuie-les. Épluche les poires, puis évide-les. Retire les tiges du fenouil, ne garde que le blanc. Émince les oignons et les fenouils dans le sens de la hauteur.

Dans une sauteuse, fais revenir à feu moyen-vif les tranches de fenouil et d'oignon dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient translucides et à peine colorées. Sale et poivre, puis dépose-les au fond des bocalux.

Retire la croûte du fromage, écrase-le dans un bol. Ajoute la crème et quelques tours de moulin à poivre, puis mélange bien. Verse cette préparation sur les tranches de fenouil et égalise la surface à la spatule ou à la cuillère. Préchauffe le four à 180 °C. Taille les poires en tranches fines (comme les pommes de terre dans un gratin dauphinois). Dresse-les régulièrement dans les bocalux. Parsème d'amandes effilées puis enfourne les bocalux pour 15 min de cuisson.