

Fenouils farcis au gratin	Ingrédients	Préparation
Recette pour 6 personnes	<ul style="list-style-type: none">- 6 bulbes de fenouil- 2 oignons moyens émincés- 375 g de riz long grain- 50 g de beurre- 1/2 citron- 300 g de dés de jambon- 150 g de gruyère- 9 c. à soupe de crème fraîche- sel et poivre,	<p>Dans une casserole, faire revenir les oignons à feu moyen dans 50 g de beurre ; bien remuer.</p> <p>Ajouter le riz, 8 dl d'eau, du sel et du poivre ; mélanger. Porter à ébullition, couvrir et cuire 15 minutes environ sur feu doux jusqu'à ce que le riz soit prêt et l'eau absorbée.</p> <p>Couper le haut des tiges des fenouils, les laver, les plonger entiers dans de l'eau bouillante relevée de sel, de poivre et de jus de citron.</p> <p>Porter à ébullition puis cuire de 20 à 25 minutes sur feu moyen. Egoutter les fenouils, les passer à l'eau froide, égoutter et sécher dans du papier absorbant.</p> <p>Ajouter les dés de jambon au riz chaud.</p> <p>Couper la calotte supérieure des fenouils ; les évider légèrement ; les farcir de riz au jambon.</p> <p>Beurrer un plat allant au four, placer le reste du riz au fond puis, dessus, poser les fenouils.</p> <p>Râper le gruyère, le battre avec la crème, en napper les fenouils.</p> <p>Faire gratiner 5 à 6 minutes à four très chaud (260°C / th.8)</p>