

Cocotte de fenouil à l'Escartefigue



2 personnes

10 min préparation

25 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 80 g** d'Émietté de Maquereau à la façon d'Escartefigue la belle-iloise
- 1 petit** fenouil (environ 200 g)
- 4 pincées** de sel
- 2 pincées** de poivre

Les étapes

- 1- Couper le fenouil en 2 et le tailler en fines lanières à la main ou au robot
- 2- Dans un saladier, ajouter le sel et le poivre aux lanières de fenouil, puis l'Émietté de Maquereau. Mélanger
- 3- Répartir la préparation dans 2 petites cocottes et refermer avec les couvercles
- 4- Enfourner à four chaud pendant 20 minutes à 200°C
- 5- Laisser reposer 5 minutes avant de servir