FENOUIL RÔTI

RECETTE DE MOIS | JUIN 23

4	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
1 h 20 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 6 bulbes de fenouil
- 180 gr de lard
- 2 oignons
- 2 carottes
- 12 cl de vin blanc
- 1 jus de citron
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre du moulin

VOS USTENSILES

- **Couteau céramique Santoku de la série Japan, Lame : 16 cm**

- **1 éplucheur horizontal Kyocera**

LA RECETTE

1. Nettoyez d'abord les bulbes de fenouil et coupez-les en 2 sur la longueur avec votre couteau Kyocera. Ensuite, pelez et coupez les carottes et les oignons en tout petits dés. Pour finir les préparatifs, émincez le lard en petits dés.

2. Côté cuisson, placez le lard dans le fond d'une cocotte, et faites-le revenir (pas besoin de matière grasse) pendant 1 min à feu moyen-fort en remuant régulièrement, puis ajoutez les dés de carottes et d'oignons, faites-les revenir avec les lardons pendant une autre min, puis déposez par-dessus les bulbes de fenouil, face bombée vers le haut. Mouillez avec le vin blanc et le jus de citron, ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez légèrement. Couvrez la cocotte, puis laissez mijoter pendant 1 heure à feu doux.

3. Quand que le fenouil est suffisamment fondant (une lame de couteau doit s'enfoncer facilement dans son bulbe), servez-le bien chaud en accompagnement d'une viande, d'un poisson.

4. Astuce : N'hésitez à ajouter quelques goutte de crème de vinaigre balsamique sur votre fenouil braisé sur les assiettes de service, ou à remplacer le lard maigre par du lard fumé, du chorizo ou du bacon.

Contact presse : KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2023 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.