

Fenouil caramélisé à la vanille



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



35 minutes



facile

Ingrédients

2 bulbes de fenouil
40 gr de beurre
1 gousse de vanille
30 gr de sucre
2 c à s d'anisette

glace vanille

Matériel nécessaire

1 cuillère à glace

Préparation et réalisation

1- Retirer les premières côtes du fenouil. Couper les fenouils en deux. Eliminer les pointes des fenouils. Détacher les côtes les unes après les autres et les déposer sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier alu.
2- Déposer des morceaux de beurre dessus et saupoudrer de sucre mélangé aux graines de vanille que l'on aura préalablement grattées. Arroser d'anisette et mettre au four 35 min à 180° en les remuant de temps en temps.

Conseils et astuces

A la sortie du four dresser sur assiettes et déposer une boule de glace vanille dessus.

Alice Délice

