

Fenouils au jambon

(mini-recette)

Pour 4 personnes.

Eplucher 2 bulbes de fenouil; les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 35 minutes; couper chaque fenouil en quatre et 4 tranches de jambon en deux; enrouler chaque tranche de jambon autour d'un morceau de fenouil; les ranger dans un plat à gratin; les napper d'un bol de sauce béchamel; saupoudrer de gruyère râpé; faire gratiner 10 minutes à four chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.