

Fenouil à la poêle



PERS.



Difficulté

Ingédients

1. Coupez les tiges et le talon des bulbes, retirez les premières feuilles si elles sont flétries, puis coupez chaque bulbe en 4.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez-y les morceaux de fenouil et laissez mijoter environ 30 minutes à feu doux.
3. A servir bien chaud, en accompagnement de poisson par exemple.

Bon appétit!

