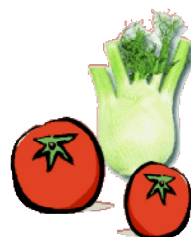


Fenouils à la tomate

Ingrédients :

8 bulbes de fenouil, 8 tomates, 6 gousses d'ail, 2 oignons, 1 verre de vin blanc, 2 feuilles de laurier, 150 g. de lardons, huile d'olive, poivre, sel.



- *Couper les oignons en quartiers, peler et épépiner les tomates, couper les fenouils en deux.*
- *Dans une cocotte huilée, faire revenir les oignons et les lardons, ajouter les fenouils et les laisser s'imbiber, ajouter le vin blanc et l'ail.*
- *Laisser réduire, incorporer les tomates, le laurier, le poivre et le sel.*
- *Laisser mijoter à feu doux 1 heure 30.*