

FENOUILS BRAISÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE



Ingrédients 2

- 2 petits bulbes de Fenouil
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 15cl d'eau
- sel, poivre

Préparation

- Nettoyez les fenouils en retirant les feuilles les plus dures. Lavez-les soigneusement.
- Découpez des tranches 1cm d'épaisseur.
- Faites chauffer l'huile d'olive, faites dorer les tranches de fenouil.
- Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez environ 150mL d'eau et laissez cuire 15 minutes environ à feux doux.
- Lorsque les fenouils sont tendres déglacez avec le vinaigre balsamique.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez.

NB : En fin de cuisson les fenouils doivent avoir absorbé toute l'eau, s'il en manque, en cours de cuisson, rajoutez-en.

