

Poêlée de fenouil à la méridional

Pour 4 personnes :

500 g de fenouil émincé (*ici en surgelé*)

60 g d'olives noires

2 pommes de terre

1 courgette

1 poivron vert

4 tomates

3 bouchons d'alcool anisé

Sel, poivre et huile d'olive



- Dans une sauteuse, mettre de l'huile à chauffer et y faire revenir la courgette, épépinée et coupée en petits dés, ainsi que les pommes de terre, pelées et coupées en petits morceaux.
- Ajouter ensuite le poivron et les tomates, épépinés et coupés en dés.
- Ajouter enfin le fenouil finement émincé et les olives noires. Mouiller avec l'alcool anisé, saler, poivrer et mélanger.
- Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 20 minutes environ (*prendre la cuisson des pommes de terre comme référence !*).
- Ajuster l'assaisonnement au goût et servir aussitôt.

S
B
Z
H
S
P
U
D
S