

Fenouil et pommes de terre confits au citron

Ingredients :

- 4 fenouils
- 8 pommes de terre à chair ferme de
- 4 gousses d'ail
- 1 citron bio
- 2 à 3 cuillères d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Les étapes :

- **Préchauffer le four à 180° .**
 - **Éplucher les pommes de terre et les gousses d'ail. Laver et essuyer les pommes de terre et le fenouil.**
 - **Ensuite, couper le fenouil en quatre ou huit suivant la taille dans le sens de la longueur.**
 - **Détailler les pommes de terre en potatoes et couper l'ail en tranches après avoir ôter les germes.**
 - **Puis, prélever le zeste du citron à l'aide d'un zesteur (celui-ci est très pratique et peu onéreux) et presser les jus.**
 - **Dans un plat à four, déposer les légumes, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive. Mélanger bien avec les mains afin d'enrober les morceaux de fenouil et de pommes de terre.**
 - **Puis, cuire une vingtaine de minutes.**
 - **Ensuite, ajouter le zeste et le jus de citron et cuire encore 20 minutes.**
 - **Surveiller la cuisson, les légumes doivent légèrement confire.**
 - **Servir avec une salade verte tout simplement.**
-
- **Source : <https://freethepickle.fr/2019/05/20/salade-de-tagliatelles-de-courgette-crue-a-la-menthe/>**

