Le plaisir des saveurs
publié le *Fromage Brugge* (https://www.bruggefromage.be)

Coquilles de Fenouil Croustillantes

Ingredienten:

- 2 bulbes de fenouil
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s de câpres
- 1 bouquet de persil plat
- 4 c à s de pignons de pin
- 2 tranches de pain
- Brugge Beurre
- Poivre
- Sel
- 50 g de Brugge Vieux

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C. Enlevez les deux couches extérieures de chaque bulbe de fenouil. Coupez le reste en petits morceaux. Coupez les tomates en petits dés. Hachez finement l'ail et le persil.

Faites chauffer une casserole d'eau salée. Plongez-y les coquilles de fenouil pendant 5 minutes. Egouttez. Faites revenir dans le Brugge Beurre l'ail, les tomates et les petits morceaux de fenouil. Ajoutez les câpres, les pignons et le persil. Salez et poivrez.

Remplissez les coquilles de fenouil de ce mélange. Déposez les coquilles farcies dans un plat à gratin beurré. Râpez le Brugge Vieux et hachez le pain finement. Mélangez-les et recouvrez-en les coquilles. Enfournez pendant 20 minutes.

Saupoudrez d'encore un peu de Brugge Vieux râpé.

1, 2, 3 Fromage !

2 personen
35 min
Plat principal
2

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/coquilles-de-fenouil-croustillantes