

## Gratin de potiron au fenouil

### Ingrédients

Pour 4 personnes  
1 moule à gratin de 23 cm ø

beurre pour le moule

400 g de petits fenouils, coupés en quatre  
400 g de potiron, épluché, épépiné et coupé en morceaux  
200 g de tilsit vieux, coupé en tranches de 2 mm d'épaisseur

liaison:

2 dl de lait  
180 g de crème acidulée  
2 oeufs  
1-2 cs de fécule de maïs  
1-2 cc d'anis étoilé en poudre ou d'épices pour pain d'épice  
3-4 cc de sel  
poivre du moulin



### Préparation

1. Cuire séparément le fenouil et le potiron à la vapeur, respectivement 10 et 5 à 8 minutes de façon à les garder croquants, laisser refroidir légèrement.
2. Disposer les légumes et le fromage dans le moule, obliquement, en alternant les couches.
3. Liaison: mélanger tous les ingrédients, assaisonner et verser sur les légumes.
4. Gratiner environ 30 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 461 kcal; protéines: 22 g; lipides: 35 g; glucides: 16 g.