

# GRATIN DE FENOUIL AU FROMAGE FRAIS DE BREBIS ET CROUSTILLANT AUX FLOCONS DE QUINOA ET PIGNONS

## Ingredients

Pour 2 à 4 portions :

- 2 bulbes de fenouil
- 1 branche de thym
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 50 g de flocons de quinoa
- 10 g de pignons
- 10 g de farine
- 100 g de fromage frais de brebis
- 12 olives noires (facultatif)
- 25 g de beurre demi-sel
- Sel et poivre



## Les étapes

Coupez les fenouils et leurs fanes en languettes. Déposez-les dans un plat à gratin. Répartissez le fromage frais détaillé en morceaux. Ciselez-y la ciboulette. Répartissez les olives noires.

Mélangez la farine, les flocons de quinoa et le beurre. Déposez ce mélange sur le fenouil au fromage. Ajoutez les pignons. Effeuillez le thym.

Couvrez puis enfournez à 210-220° C pendant 30 à 45 minutes. Découvrez et laissez cuire le temps que le dessus soit légèrement doré.

Ciselez quelques tiges de ciboulette avant de servir.