

Gratin de fenouil et chorizo

4 pers. 25 mn 40 mn

■ 150 g d'ossau-iraty
■ 2 fenouils ■ 80 g de chorizo ■ 30 g de beurre + 10 g ■ 30 g de farine
■ 40 cl de lait ■ muscade en poudre ■ sel et poivre.

Retirez les feuilles abîmées et la base des fenouils, coupez-les en quartiers. Rincez-les et faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Râpez l'ossau-iraty. Pelez et coupez le chorizo en mini-dés.

Préchauffez votre four à 180 °C. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez 2 mn. Versez le lait et faites épaissir tout en remuant. Salez, poivrez et parfumez de muscade. Ajoutez le fromage râpé et le chorizo. Égouttez les fenouils. Versez un tiers de béchamel au fromage dans un plat beurré. Ajoutez le fenouil, nappez du reste de crème. Enfournez pour 20 mn, le gratin doit être doré.

