

# RAGOÛT DE FENOUIL

*1 fenouil coupé en morceaux  
4 pommes de terre coupées en morceaux  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail hachée  
graines de fenouil  
sel - poivre  
huile d'olive*

*Rissoler dans une cocotte l'ail, l'oignon et les graines de fenouil. Ajouter le fenouil et les pommes de terre, les recouvrir d'eau (ou de bouillon de légumes), assaisonner, porter à ébullition puis laisser mijoter ½ heure environ.*

*Ce plat peut être servi avec des galettes, ou avec des boulettes de céréales ou de légumineuses.*