

# CUISSARDS DE FENOUIL À LA MOUTARDE

*2 gros bulbes de fenouil  
1 c. à s. de moutarde forte  
2 c. à s. d'huile  
poivre du moulin  
sel marin*

*Couper les bulbes de fenouils en tranches, entre chaque tige. Les déposer dans une terrine. Ajouter la moutarde, l'huile et du poivre et mélanger intimement.*

*Verser le tout sur la plaque à pâtisserie et donner à nouveau quelques tours de moulin à poivre, ainsi que quelques pincées de sel.*

*Chauffer le four à 210° et cuire les cuissards de fenouil pendant une bonne demi-heure, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bien dorés.*

*Servir aussitôt, avec des pommes de terre vapeur.*