**Fenouils en gratinée**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :**Préparation : 25 mn  -  Cuisson : 25 mn

**- 4 bulbes de fenouils - 2 tomates - 1 cube de bouillon de volaille  
- 1o0 g d'eau - 3 càs de crème - 1 oignon - 75 g de gruyère râpé  
- 150 g d'allumettes de lard fumées - huile d'olive - ½ càc d'origan séché  
- sel & poivre du moulin**

**Un plat à gratin**  
**Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).**

Nettoyer les fenouils et couper les tiges au ras du bulbe.  
Couper chaque bulbe en 2 et retirer la partie dure à l'aide d'un couteau pointu.Faire cuire les fenouils pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.  
Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon.  
Monder les tomates, les couper en quartiers et les épépiner grossièrement.  
Faire dorer les lardons à sec dans une poêle. Réserver et jeter éventuellement le gras rendu.Dans la même poêle, faire fondre l'oignon à feu doux dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter les tomates et laisser 5 minutes sur feu vif.  
Délayer le bouillon de volaille dans l'eau chaude.  
Ajouter la crème à ce bouillon, poivrer et mélanger en fouettant.Ajouter 50 g de gruyère râpé.  
Égoutter les fenouils et les disposer dans un plat allant au four. Vous pouvez les laisser entiers ou les couper en 2.  
Arroser du mélange bouillon-crème-fromage.   
Répartir sur le dessus les lardons et les tomates.  
Saupoudrer d'origan.  
Parsemer du reste de fromage râpé.  
Passer au four pendant 30 minutes.  
Savourer chaud.