 **Fenouil en gratin moelleux**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 gros fenouils (550g)**  
**- 600g de pommes de terre**  
**- 350 g de tomates mûres**  
**- 1 gros oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- Thym citron**  
**- Huile d'olive**  
**- 150 g de crème liquide**  
**- Sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- Poivre du moulin**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Éplucher et laver les légumes. Couper les pommes de terre en rondelles fines.  
Émincer les fenouils et l’oignon en lamelles fines également.  
Dégermer l'ail et le hacher finement.  
Tremper les tomates dans l'eau bouillante pour pouvoir les peler et les couper en rondelles.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile. Ajouter les fenouils et l'ail et remuer.  
Laisser [**tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent souples en remuant de temps en temps. Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et poivrer.  
Tapisser le fond du plat avec la moitié des rondelles de pommes de terre.  
Verser les fenouils. Couvrir avec le reste des pommes de terre. Étaler les tranches de tomates.  
Effeuiller quelques brins de thym citron. Saler légèrement, poivrer et asperger de quelques gouttes d'huile. Enfourner pour 35 minutes.  
Sortir le plat du four et arroser avec la crème.  
Remettre au four pendant une dizaine de minutes.  
Servir chaud ou tiède.