 **Gratin de fenouils**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Gratin-de-fenouils-DSCN0960_30498.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 gros fenouils (800 g)**  
**- 800 g de pommes de terre**  
**- 60 g de beurre**  
**- 60 g de farine**  
**- 750 ml de lait**  
**- 75 g de comté râpé**  
**- Huile d’olive**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- Poivre du moulin**  
**- muscade**

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

Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée.  
Les éplucher et les couper en rondelles épaisses.  
Nettoyer les bulbes de fenouil, les couper en tranches épaisses et les faire cuire dans un filet d'huile d'olive et à couvert, jusqu'à ce qu'ils soient tendres (30 minutes environ).  
Saler et poivrer.  
Préparer un [roux blanc](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et mouiller avec le lait.  
Laisser épaissir en remuant sans arrêt.  
Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.  
Ranger les rondelles de pommes de terre dans le fond du plat.  
Couvrir avec le fenouil.  
Verser la béchamel sur les légumes.  
Parsemer de fromage râpé.  
Enfourner pour 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré (oups, j'ai oublié la photo).  
Servir à la sortie du four : Attention c'est chaud!!