**Fenouil à l'italienne**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/fenouil-a-litalienne-p1240963-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 gros bulbes de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil)  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 400 g de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 1 grosse càc d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **séché**  
**- huile d'olive**  
**-sel & poivre du moulin  
-200 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche) **- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé  
-** [**persil**](https://recettes.de/persil) **-** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette) **-** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Nettoyer le fenouil et le couper en lamelles.  
[**Faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter le fenouil et l'ail et laisser revenir quelques minutes à feu vif en remuant.  
Incorporer la pulpe de tomate, l'origan et du sel.  
Mélanger, porter à ébullition puis couvrir et   
laisser cuire à l'étouffée pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.  
Ciseler les herbes pour en obtenir 2 cuillerées à soupe de chaque.  
Incorporer la crème, le parmesan et les herbes ciselées.  
Mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Verser dans le plat à gratin.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Servir chaud ou tiède.