**Fenouil à l'italienne**

 **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.