

**Fenouils et tomates confits**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/fenouils-et-tomates-confits-p1250154-r-scaled.jpg) **pour 4 ou 5 Croquants-Gourmands**

**- 4 bulbes de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil)  
**- 4 grappes de** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- Huile d'olive**  
**-** [**Herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**-** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four huilée**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer et laver les fenouils  
Les couper en tranches épaisses dans le sens de la hauteur.  
Les disposer à plat sur la plaque.  
Les badigeonner au pinceau d'huile d'olive.  
Saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Retourner délicatement les tranches de fenouil.  
Les arroser de quelques gouttes de jus de citron.  
Déposer les grappes de tomates cerises, asperger d'huile,  
saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Servir chaud ou tiède.