 **Tajine de cœurs de fenouils**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 3 petits bulbes de fenouils
- 2 tomates
- quelques brindilles de thym citron
- 1 petite càs de sucre en poudre
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin**

Laver les fenouils.
Couper la base et retirer les feuilles dures extérieures.
Fendez les fenouils en 2 dans la longueur.
Faire chauffer un petit filet d'huile dans la cocotte et disposer dessus les fenouils côte à côte.
Les laisser dorer puis les retourner pour faire dorer l'autre face.
Pendant ce temps, peler les tomates et les couper en tranches épaisses.Lorsque les fenouils sont dorés, les ranger partie plate sur le dessus et si besoin les retailler pour qu'ils se tiennent bien à plat.
Couvrir chaque bulbe d'une rondelle de tomate.
Saupoudrer de sucre, saler et poivrer.
Déposer les brindilles de thym sur les légumes et asperger de quelques gouttes d'huile.Couvrir la cocotte et laisser cuire à chaleur douce pendant 45 minutes environ, en veillant à ce que les légumes ne brûlent pas.Déposer les légumes dans un plat à tajine chaud et arroser du jus de cuisson.
Servir bien chaud.