

## **Cheesy fennel skins**



*1 fenouil  
mozzarella râpée  
cheddar râpé  
quelques pluches de fenouil  
aneth  
sel, poivre  
1 cs d'huile d'olive  
bacon grillé(facultatif)*

Laver votre fenouil et séparez ses feuilles. Coupez les branches. Réservez quelques pluches. Dans un saladier, mélangez le fenouil et l'huile, salez, poivrez. Posez le fenouil sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque. Mélangez la mozzarella, le cheddar et les herbes. Salez, poivrez. Répartissez au centre des feuilles. Faites cuire a four chaud jusqu'à ce que le fromage soit gratiné. Mangez chaud.