Gratin de poulet au fenouil

Ingrédients pour 4 personnes :

2 fenouils
2 blancs de poulet
1,8 dl de demi-crème à sauce
½ cc de sel
60 g de gruyère râpé
420 g de « Schupfnudeln » ou Spätzlis
½ bouquet de persil
2 œufs
un peu de poivre

Préparation :

Couper les blancs de poulet en deux dans la longueur.
Tailler les fenouils à la mandoline (env. 2mm d'épaisseur) directement dans un plat à gratin graissé d'env. 2 litres, répartir dessus les schupfnudeln (ou spätzlis) et le poulet.

Ciseler finement le persil. Mélanger pour la liaison la demi-crème à sauce avec les œufs et le persil, saler, poivrer, verser dessus.

Parsemer de fromage, faire gratiner env. 20 mn au milieu du four préchauffé à 200°C (chaleur tournante).