**Fenouils braisés**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 40 min

* **Ingrédients**
* 4 bulbes de fenouil
* 1 citron
* 1 verre de vin blanc
* 1 branche de thym
* 2 gousses d'ail
* Poivre
* Sel

Huile d'olive

**Préparation**

Nettoyer les bulbes de [fenouil](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-fenouil_1.aspx), les couper en 2 dans la longueur.

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d’huile d’olive, y mettre les fenouils à revenir pendant 10 mn environ, ils doivent un peu se colorer.

Au bout de 5 mn, ajouter les gousses d’[ail](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) pelées et coupées en 2 .

Verser ensuite le jus de citron, le vin blanc, ajouter le [thym](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-thym_1.aspx) et assaisonner.

Cuire à couvert pendant environ 30 mn : les fenouils doivent être tendres et confits et le jus très réduit.