***Fenouil braisé à l'orange et au safran***

**Pour 4 personnes**

2 fenouils

2 petites oranges

50ml de vin blanc

1 pincée de pistils de safran

Granola

15g de flocons d'avoine

25g de noisettes

1 cuil à café d'huile de truffe

1 cuil à café de miel

1 cuil à café de graines de fenouil

thym

Lavez les fenouils et coupez-les en quartiers.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte puis faites-y revenir les morceaux de fenouil juste de temps de les faire dorer.

Baissez le feu, ajoutez le jus des deux oranges, le vin blanc et les pistils de safran, salez, poivrez à votre goût, couvrez et laissez mijotez à feu très doux pendant 1h à 1h30

Pour le granola, concassez le noisettes, ajoutez les flocons d'avoine, les graines de fenouil, le thym, l'huile de truffe et me miel, mélangez bien avant d'étaler le granola sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 160°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.

Servez vos fenouils braisés saupoudré de granola aux noisette.